GEAppliances.com

Microwave Oven

Safety Instructions 2–8

Operating Instructions
Convenience Features. 15,16
Exhaust Features. 28-30
Microwave Terms 20
MyPlate.gov (MyPyramid) Feature 16
Oven Features 9-11
Other Features. 22-24
Power Levels. 21
Replacing the Light Bulb. 28
Sensor Features. 17-20
Time Features. 12-15

Care and Cleaning. 25, 26

Troubleshooting Tips
Before you call for service 30-32

Consumer Support
Consumer Support. 34
Optional Kits 8
Warranty 33

Owner's Manual

DVM1950

JNM1951

JVM1950

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label when the door is open.

49-40642-2 *9-11 GE*

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

⚠ *WARNING!*

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) ***Do Not Attempt*** to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) ***Do Not Place*** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) ***Do Not Operate*** the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) hinges and latches (broken or loosened)

(3) door seals and sealing surfaces.

(d) ***The Oven Should Not*** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

- **Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:**
- Read and follow the specific precautions in the Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy section above.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the Grounding Instructions section on page 6.
- This microwave oven is UL listed for installation over both gas (less than 60,000BTU) and electric ranges.
- This over-the-range oven is designed for use over ranges no wider than 36." It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. If the power cord is damaged, it must be replaced by General Electric Service or an authorized service agent using a power cord available from General Electric..
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.

- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
  - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
  - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
  - Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
  - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
  - Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use ***COOK BY TIME*** for additional cooking time.
  - Do not use the oven to dry newspaper.
- ***Thermometer—***Do not use regular cooking or oven thermometers when cooking by microwave. The metal and mercury in these thermometers could cause ***arcing*** and possible damage to the oven. Do not use a thermometer in food you are microwaving unless the thermometer is designed or recommended for use in the microwave oven.
- Do not store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not block or cover any openings on the appliance.
- This microwave is not approved or tested for marine use.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance.
- This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Do not mount this appliance over a sink.
- Do not let the cord hang over edge of counter.
- Do not use paper products in oven when appliance is operated in any cooking mode except microwave only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ *WARNING:*

Risk of explosion or exposure to toxic material, the battery should be replaced by service technician only.

⚠ *WARNING!*

ARCING

If you see arcing, press the ***CANCEL/OFF*** *button and correct the problem.*

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- The metal shelf not installed correctly so it touches the microwave wall.
- Metal or foil touching the side of the oven.
- Turntable ring support not installed correctly.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.
- Only use microwave shelf when reheating on more than one level. **DO NOT** store the oven shelf in the microwave. See operating instructions for Oven Shelf..

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING! FOOD

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer "skin" such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- ***SUPERHEATED WATER***
  Liquids, such as water, coffee, or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons:

— Do not overheat the liquid.

— Stir the liquid both before and halfway through heating it.

— Do not use straight-sided containers with narrow necks.

— After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

— Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

- Foods cooked in liquids (such as pasta) may tend to boil more rapidly than foods containing less moisture. Should this occur, refer to the Care and cleaning of the microwave oven section for instructions on how to clean the inside of the oven.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and the turntable support seated and in place. The turntable must be unrestricted so it can rotate. *Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."*

- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.

  How to test for a microwave-safe dish.

  If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave/convection oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
- Sometimes the oven floor, turntable and walls can become too hot to touch. Be careful touching the floor, turntable and walls during and after cooking.
- If you use a meat thermometer while microwaving, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Use of the shelf accessory:
  — Remove the shelf from the oven when not in use.
  — Use pot holders when handling the shelf and cookware. They may be hot.
  — Be sure that the shelf is positioned properly inside the oven to prevent product damage.
  — Do not cover the shelf or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/convection oven.
- Do not use your microwave oven to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering while microwaving. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- When microwaving "boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags, they should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MICROWAVE-SAFE COOKWARE (cont.)

- Use foil only as directed in this manual. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1" away from the sides of the oven.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

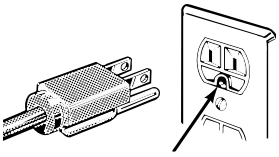
Follow these guidelines:

1. Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
2. Do not microwave empty containers.
3. Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

⚠ WARNING! GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING!

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.



Ensure proper ground exists before use.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord.

Do not use an adapter plug with this appliance.

Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see Automatic Fan feature). Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

OPTIONAL KITS

Available at extra cost from your GE supplier.

Filler Panel Kits

- *JX52WH—White*
- *JX52BL—Black*

When replacing a 36" range hood, filler panel kits fill in the additional width to provide a custom built-in appearance.

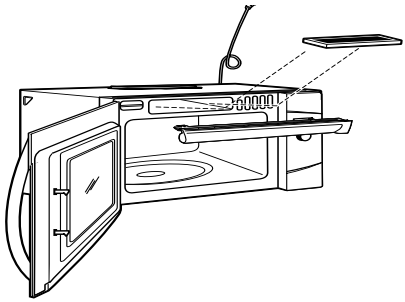
For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation. Each kit contains two 3" wide filler panels.

Filter Kits

- *JX81H—Recirculating Charcoal Filter Kit*

Filter kits are used when the oven cannot be vented to the outside.

See back cover to order by phone or at ge.com.



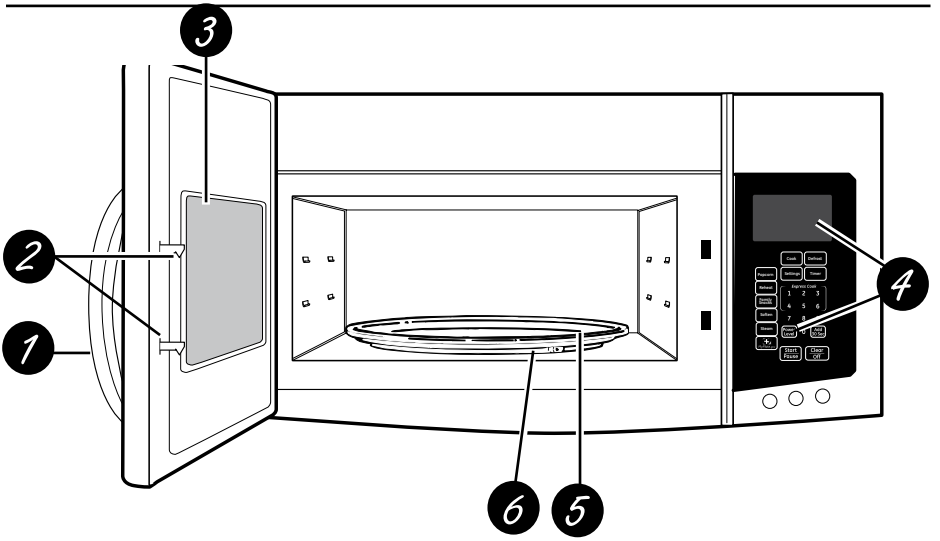
READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

About the features of your oven.

GEAppliances.com

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



Features of the Oven

1. ***Door Handle.***
2. ***Door Latches.***
3. ***Window with Metal Shield.*** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
4. ***Control Panel.***
5. ***Removable Turntable.*** Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.
6. ***Removable Turntable Support.*** Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.

About the features of your oven.

Power Saver (Energy Saver) Feature (on some models)

Your GE microwave has an Power Saver (Energy Saver) feature. Many electronic appliances, including Microwaves, consume electric power while they are switched off or in a standby mode. Eliminating standby power can reduce your operating costs.

To ACTIVATE the Power Saver (Energy Saver) Feature—

1. Press the ***Power Saver*** button on the unit, and the unit will turn off. (Note: If utilizing this feature, the clock will not be displayed on the unit.)

To DEACTIVATE the Power Saver (Energy Saver) Feature —

1. Press the ***Power Saver*** button on the unit, and the unit will turn on. The display will read "On" If the unit has had power aplied recently (within the last few days), the time will be remembered.
2. If prompted, enter the time of day.

NOTE: The time keeping device that keeps your clock running will need to be recharged every few days. It is recommended that once a week you should leave the unit powered on (do not use the Power Saver (Energy Saver) feature) for at least 24 hours. If you are prompted to enter a time when turning on from the Power Saver (Energy Saver) mode, you should have the unit powered on for at least 48 hours. When you first install your unit, you should leave it powered on for at least 48 hours.

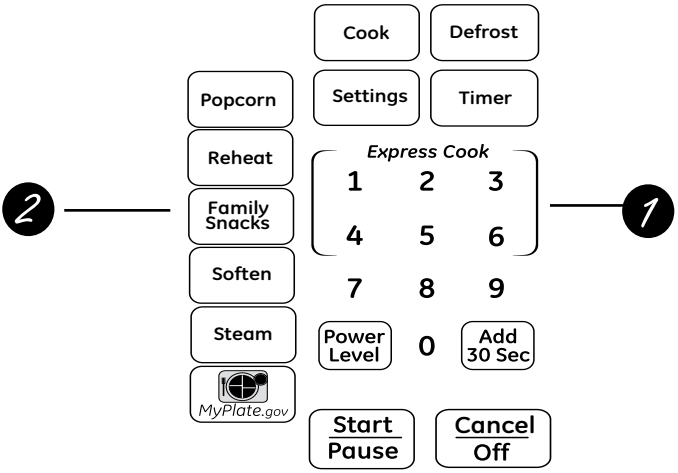
Some features, such as the auto night light, will not function when you are in Power Saver (Energy Saver) mode.

NOTE: This microwave oven does not detect food in the oven if food was inserted while the unit was Off (Power Saver (Energy Saver) active or power loss). As a result, it will ask you to insert food again when Power Saver (Energy Saver) is deactivated or power is restored to the unit. If this occurs, just open and close the door to clear the message and the oven will be ready for cooking.

About the cooking features of your microwave oven.

GEAppliances.com

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

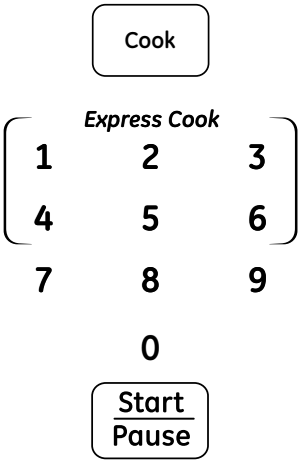
1 *Time Features*

Press	*Enter*
COOK	Amount of cooking time
DEFROST	Time, Weight or 1lb Quick Defrost
SETTINGS	
TIMER	
POWER LEVEL	Power level 1 to 10
ADD 30 SEC	Starts immediately!
EXPRESS COOK	Starts immediately! Press number pads (1-6)

2 *Convenience Features*

Press	*Enter*
POPCORN	Starts immediately!
REHEAT	Starts immediately!
FAMILY SNACKS	Enter pad to select Food
SOFTEN	Enter pad to select Food
STEAM	Enter pad to select Food
MyPlate.gov (MyPyramid)	Enter pad to select Food

About the time features.



Time Cook

Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 99 seconds.

Power level 10 (HIGH) is automatically set, but you may change it for more flexibility.

1. Press ***TIME COOK***.
2. Enter cooking time.
3. Press ***START*** or change power level.
4. Press ***START*** if power setting is chosen.

You may open the door during ***Time Cook*** to check the food. Close the door and press ***START*** to resume cooking.

Express Cook

This is a quick way to set cooking time for 1-6 minutes.

1. Press one of the ***Express Cook*** pads (from 1-6) for 1-6 minutes of cooking at ***power level 10.***
   For example, press the **2** pad for 2 minutes of cooking time.

The power level can be changed as time is counting down. Press ***POWER LEVEL*** and enter 0-10.

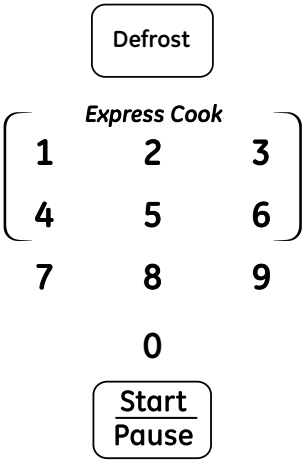
NOTE: Express Cook function pertains to pads 1-6 only.

Add 30 Sec

It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed. Each touch will add 30 seconds, up to 99 minutes and 99 seconds.

The oven will start immediately when pressed.

About the time features.



Time Defrost

Allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide for suggested times. (***Time Defrost*** and ***1 lb Quick Defrost*** explained in the *About the convenience features* section.)

1. Press ***DEFROST*** twice.
2. Enter defrosting time.
3. Press ***START***.
4. Turn the food over after half the time.

At one half of selected defrosting time, turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Shield any warm areas with small pieces of foil. The oven will continue to defrost if you don't open the door and turn the food.

A dull thumping noise may be heard during defrosting. This is normal when oven is not operating at ***High*** power.

Defrosting Tips

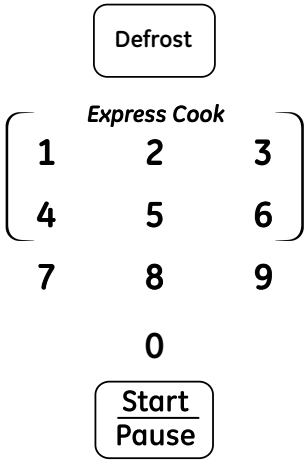
- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented AFTER food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use ***Time Defrost.*** Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

About the time features.

Defrosting Guide

FOOD	TIME	COMMENTS
Bread, Cakes		
Bread, buns, or rolls (1 piece)	1/4 min.	
Sweet rolls (approx. 12 oz)	2 to 4 min.	Rearrange after half the time
Fish and Seafood		
Fillets, Frozen (1 lb)	6 to 9 min.	
Fruit		
Plastic Pouch - 1 or 2 (10-oz package)	1 to 5 min.	
Meat		
Bacon (1 lb)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting.
Franks (1 lb)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting.
Ground meat (1 lb)	4 to 6 min.	Turn meat over after first half of time.
Roast: beef, lamb, veal, pork	9 to 13 min. per lb.	Use power level 10.
Steaks, chops and cutlets	4 to 8 min. per lb.	Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry		
Chicken, broiler-fryer, cut up (2½ to 3 lbs.))	14 to 20 min.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting.
Chicken, whole (2½ to 3 lbs.)	20 to 25 min.	Place wrapped chicken in dish. After half the time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cold water in the cavity until giblets can be removed.
Ground meat (1 lb)	7 to 13 min. per lb.	Place unwrapped hen in the oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in the cavity until giblets can be removed.
Turkey breast (4 to 6 lbs.)	3 to 8 min. per lb.	Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

About the convenience features.



Auto Defrost

Use ***Auto Defrost*** for meat, poultry and fish. Use ***Time Defrost*** for most other frozen foods.

1. Press ***DEFROST*** once.
2. Using the conversion guide below, enter food weight. For example, press pads 1 and 2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).
3. Press ***START***.
4. Turn the food over when prompted.

(Time Defrost is explained in the *About the Time Features* section.)

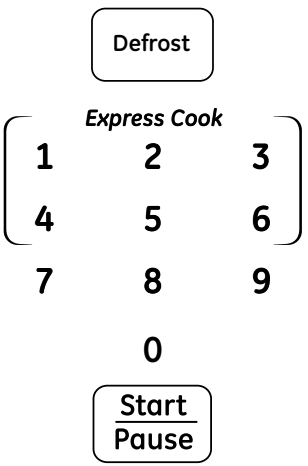
Defrosting Tips

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- When the oven signals, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

Ounces	Pounds
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

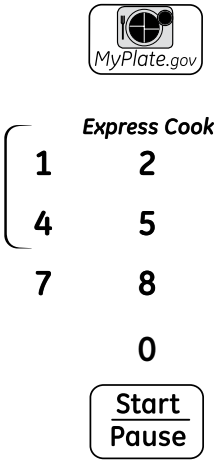


1 lb Quick Defrost

1 lb Quick Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to one pounds.

1. Press ***DEFROST*** three times.
2. Press ***START***.
3. Turn the food over when prompted.

About the MyPlate.gov (MyPyramid) Feature.



NOTE: Do not use the sensor features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use TIME COOK for additional time.

MyPlate.gov (MyPyramid) Feature

Allows you to microwave healthy food choices by servings or with sensor.

1. Press ***MyPlate.gov (MyPyramid)*** pad.
2. Enter the food type. See *Cooking Guide for MyPlate.gov (MyPyramid)* below for codes or check the display for food types.
3. Enter the amount as prompted for non-sensor food selections.
   NOTE FOR SENSOR COOKING: for best results do not open the door while cooking.
4. Press ***START***.

For non-sensor foods, you may open the door during cooking to check the food. Close the door and press ***START*** to resume cooking.

Cooking Guide for MyPlate.gov (MyPyramid) Feature
NOTE: *Use* ***power level 10*** *unless otherwise noted.*

First Choice	*Second Choice*	*Third Choice*
1 - Grain	1 - Rice	1 - 1/2 cup, 2 - 1 cup, 3 - 1 1/2 cups
	2 - Oatmeal	1 to 4 packets
	3 - Popcorn	1 - 1oz, 2 - 3.0 ozs, 3 - 3.5 ozs
	4 - Macaroni	1 - 1/2 cup, 2 - 1 cup, 3 - 1 1/2 cups
	5 - Quinoa	1 - 1/2 cup, 2 - 1 cup, 3 - 1 1/2 cups
2- Vegetables	1 - Asparagus	1 - Fresh, 2 - Frozen, 3 - Canned
	2 - Broccoli	1 - Fresh, 2 - Frozen
	3 - Green Beans	1 - Fresh, 2 - Frozen, 3 - Canned
	4 - Carrots	1 - Fresh, 2 - Frozen, 3 - Canned
	5- Corn	1 - Fresh Cobs (1 to 4), 2 - Frozen Kernals, 3 - Canned
	6 - Peas	1 - Frozen, 2 - Canned
	7 - Potatoes	1 - Baking, 2 - Sweet
	8 - Spinach	1 - Fresh, 2 - Frozen, 3 - Canned
3 - Ground Meat		
4 - Poultry	1 - Bone-in Chicken	
	2 - Bonless Chicken	
5 - Seafood	1 - Whitefish	
	2 - Tilapia	
	3 - Salmon	

About the sensor microwave features.

Family Snacks

Family Snacks

Use the ***Family Snacks*** feature to cook from a variety of pre-programmed family snack items.

1. Press the ***Family Snacks*** button.
2. Enter the number pad to select one of the eight snack options.
3. Enter an amount for the snack selected.
4. Press ***START/PAUSE*** to start cooking.

First Choice	Second Choice
1 - Burrito	1 to 3
2 - Chicken Nuggets	1 to 2 servings
3 - Oatmeal	1 to 4 packets
4 - Instant Macaroni and Cheese	1 to 2 servings
5 - Canned Pasta	1 to 2 cans
6 - Hot Dogs	1 to 4
7 - Pizza (5 inch)	
8 - Hot Chocolate	1 to 3 cups

Soften

Soften (on some models)

Use the ***Soften*** feature to soften certain pre-programmed foods:

1. Press the ***Soften*** button.
2. Enter the number pad to select one of the soften options.
3. Enter an amount for the food selected.
4. Press ***START/PAUSE*** to start cooking.

First Choice	Second Choice
1 - Butter	1 - 1/2 Stick; 2 - 1 Stick; 3 - 2 Sticks
2 - Cream Cheese	1 - 3 ounces; 2 - 8 ounces;
3 - Ice Cream	1 - 1 pint; 2 - 1 quart;

Soften / Melt

Soften/Melt (on some models)

Use the ***Soften/Melt*** feature to soften or melt certain pre-programmed foods:

1. Press the ***Soften/Melt*** button. Press one time for soften and two times for melt.
2. Enter the number pad to select one of the soften or melt options.
3. Enter an amount for the food selected.
4. Press ***START/PAUSE*** to start cooking.

First Choice	Second Choice
1 - Butter	1 - 1/2 Stick; 2 - 1 Stick; 3 - 2 Sticks
2 - Caramel	1 - 4 ounces; 2 - 8 ounces; 3 - 12 ounces; 4 - 16 ounces
3 - Chocolate	1 - 4 ounces; 2 - 8 ounces; 3 - 12 ounces; 4 - 16 ounces
4 - Marshmallows	1 - 5 ounces; 2 - 8 ounces; 3 - 10 ounces; 4 - 16 ounces

About the sensor microwave feature.

Steam

Steam

Use the ***Steam*** feature to steam certain pre-programmed foods. For best performance, please use a NordicWare Rice Cooker/Steamer Bowl.

1. Press the ***Steam*** button.
2. Select the food you wish to steam.
3. Place steamer bowl with water, salt (if necessary), and food in the microwave with the steam vents on the steamer bowl in the OPEN position.
4. Press ***START*** to begin cooking.
5. When prompted, open the door and CLOSE the steam vents on the steamer bowl. NOTE: Make sure to open the door and close the steam vents on the steamer bowl when prompted. If the ***START*** button is pressed before opening the door, the oven will display the *"Insert Food"* message.
6. Close the door and press ***START/PAUSE*** to resume cooking.

NOTE: The NordicWare Rice Cooker/Steamer Bowl should be used for best cooking results

First Choice	Second Choice
1 - Rice	1 - 1 cup white, 2 - 1 cup brown
2 - Asparagus	1 to 2 cups
3 - Broccoli	1 to 2 cups
4 - Brussel Sprouts	1 to 2 cups
5 - Carrots	1 to 2 cups
6 - Cauliflower	1 to 2 cups
7 - Zucchini	1 to 2 cups

About the sensor microwave features.

Popcorn

Popcorn

To use the ***Popcorn*** feature:

1. Follow package instructions, using ***Cook*** if the package is less than 1.0 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the turntable.
2. Press the ***POPCORN*** button once for 3.3 to 3.5 ounce bags or twice for 2.7 to 3.0 ounce bags or three times for 1.0 to 1.5 ounce bags.

If food is undercooked after the countdown, use ***Time Cook*** for additional cooking time.

Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.0 to 3.5 ounces.

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food

---

Reheat

Reheat

Do not use the shelves when microwave cooking.)

The ***Reheat*** feature reheats servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

1. Place the cup of liquid or covered food in the oven. Press ***REHEAT*** once, twice, or three times. The oven starts immediately.

   Press once for a plate of leftovers.

   Press twice for a pasta.

   Press three times for 1/2 to 2 cups of vegetables.
2. The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press ***START/PAUSE*** immediately.

After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas of food may be extremely hot.

If food is not hot enough after the countdown use ***Time Cook*** for additional reheating time.

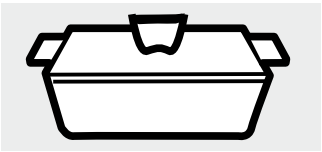
Some Foods Not Recommended for Use With Reheat

It is best to use ***Time Cook*** for these foods:

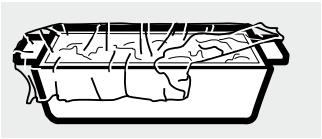
- Bread products.
- Foods that must be reheated uncovered.
- Foods that need to be stirred or rotated.
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

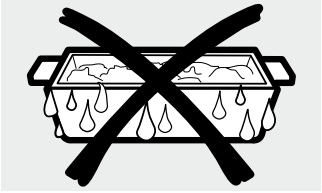
About the sensor microwave feature.



Covered



Vented



Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

Humidity Sensor

What happens when using the Sensor Features:

The Sensor Features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

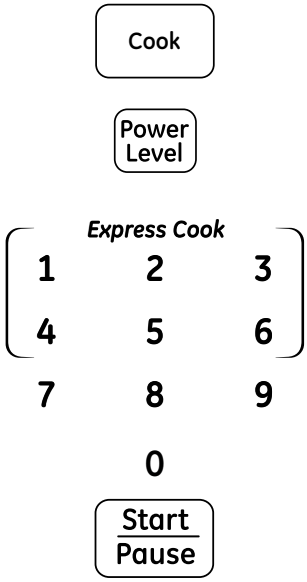
Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use ***Time Cook*** for additional cooking time.

- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.
- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

Microwave terms.

Term	*Definition*
Arcing	Arcing is the microwave term of rsparks in the oven. Arcing is cause by: • metal or foil touching the side of hte oven. • foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas). • metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes. • recycled paper towls containing small metal pieces.
Covering	Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic warp or covering with wax paper allows excess steam to escape.
Shielding	In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on pountry, which would cook before larger parts.
Standing Time	When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in micro-wave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.
Venting	After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

About the sensor microwave features.



Changing the Power Level

The power level may be entered or changed after entering the time for ***Time Cook***.

1. Press ***TIME COOK*** button once.
2. Enter cooking time.
3. Enter ***POWER LEVEL*** when prompted.
4. Press ***START.***

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. ***Power level 7*** is microwave energy 70% of the time. ***Power level 3*** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on High (power level 10) which gives you 100% power. ***Power level 10*** will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to "equalize" or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with ***power level 3***—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

High 10: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

Med-High 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Medium 5: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Low 2 or 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.

NOTE: *You can also change the power level during many cooking modes by pressing the power level button entering a valid power level.*

About the other feature.

Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display YOUR FOOD IS READY and beep once a minute until you either open the oven door or press the ***CANCEL/OFF*** button.

Settings

Clock

Press the ***Settings*** button to enter the time of day.

1. Press the ***Settings*** button two times.
2. Enter the appropriate time of day.
3. Press ***Settings*** to select AM or PM.
4. Press ***Settings*** to accept the time.

Start
Pause

Start/Pause

In addition to starting many functions, ***START/PAUSE*** allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display.

Cancel
Off

Cancel/Off

Press the ***CANCEL/OFF*** button to stop and cancel cooking at any time.

Cancel
Off

Control Lock-Out

You may lock the control panel to prevent the oven from being accidentally started during cleaning or being used by children.

To lock or unlock the controls, press and hold the ***CANCEL/OFF*** button for about three seconds. When the control panel is locked, *CONTROL LOCKED* will be displayed briefly anytime a button or dial is pressed.

Light

Surface Light

Press ***SURFACE LIGHT*** once for bright light, twice for the night light or a third time to turn the light off.

Timer

NOTE: The TIMER indicator will be lit while the timer is operating.

Timer

The ***Timer*** operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.

1. Press the ***TIMER on/off*** button.
2. Enter a time.
3. Press the ***TIMER on/off*** button to start.

*To cancel, press the **TIMER on/off** button.*

When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press ***TIMER on/off***.

Settings

Turntable On/Off

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

1. Press the ***Settings*** button three times.
2. Select ***ON*** or ***OFF*** as prompted.

Sometimes the turntable can become too hot to touch.

Be careful touching the turntable during and after cooking.

Some cooking modes do not allow the turntable to be turned off.

Settings

Beeper Volume

Use to set the beeper volume level.

1. Press the ***Settings*** button five times.
2. Press ***0*** for mute, press ***1*** for low, press ***2*** for normal and press ***3*** for loud.

Settings

Display Speed

The scroll speed of the display can be changed.

1. Press the ***Settings*** button six times.
2. Press 1 for Slowest
   2 for Slow
   3 for Normal
   4 for Fast
   5 for Fastest

About the other feature.

Vent Fan

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.

Press ***VENT FAN*** once for boost fan speed, twice for high fan speed, three times for medium fan speed, four times for low fan speed or five time to turn the fan off.

NOTE: *The FAN indicator will be lit while the fan is operating.*

Automatic Fan

An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on if it senses too much heat.

If you have turned the fan on you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

Auto Nite Light

The ***Auto Nite Light*** can be set to come on and go off at desired times.

1. Press the ***Settings*** button four times.
2. Press 0 to turn off the Auto Night Light or press 1 to set the Auto Night Light or press 2 to review the Auto Night Light settings.
3. If setting Auto Night Light, enter a valid time of day for the Auto Night Light to turn ON.
4. Select AM or PM for ON time.
5. Enter a valid time of day for the Auto Night Light to turn it OFF.
6. Select AM or PM for OFF time.
7. Press ***Settings*** to confirm the settings entered.

NOTE: Auto Night Light will not come on when Power Saver (Energy Saver) button is engaged. Auto nite light will always activate the light to the night setting at the programmed on time, even if the light is already set to the bright setting. Auto nite light will always turn the light off at the programmed off time, even if you have turned the light to bright.

Display Language

Use to select to displayed language.

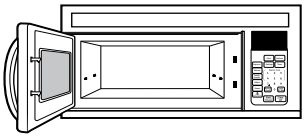
1. Press the ***Settings*** button seven times.
2. Press ***1*** for English and press ***2*** for Spanish..

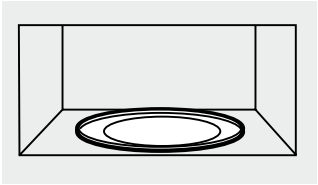
Care and cleaning of the oven.

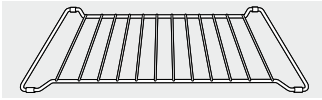
Helpful Hints

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

Be sure the power is off before cleaning any part of this oven.







How to Clean the Inside

Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.

Removable Turntable and Turntable Support

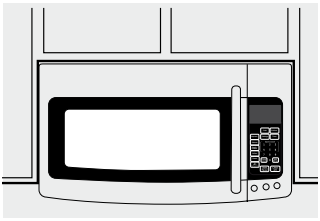
To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and support seated and in place.

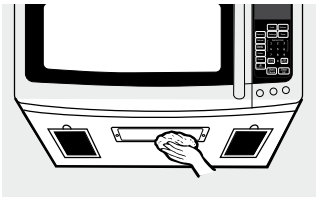
Shelves

Clean with mild soap and water or in the dishwasher.

Do not clean in a self-cleaning oven.

Care and cleaning of the oven.





How to Clean the Outside

We recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the microwave oven. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

Case
Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Control Panel
Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door Panel
Before cleaning the front door panel, make sure you know what type of panel you have. Refer to the eighth digit of the model number. "S" is stainless steel, "L" is CleanSteel and "B", "W" or "C" are plastic colors.

Stainless Steel (on some models)
The stainless steel panel can be cleaned with Stainless Steel Magic or a similar product using a clean, soft cloth. Apply stainless cleaner carefully to avoid the surrounding plastic parts. Do not use appliance wax, polish, bleach or products containing chlorine on Stainless Steel finishes.

Plastic Color Panels
Use a clean, soft, lightly dampened cloth, then dry thoroughly.

Door Seal
It's important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Bottom
Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.

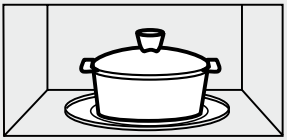
Shelf (on some models).

Shelf (on some models)

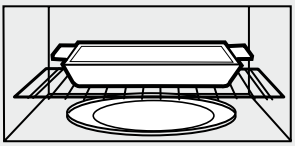
Only use microwave shelf when reheating on more than one level. DO NOT store the oven shelf in the microwave.

How to Use the Shelf When Microwaving:

- Make sure the shelf is positioned properly inside the microwave to prevent damage to the oven from arcing.



For best results



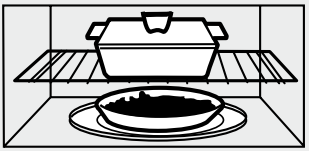
Uneven results

- Do not use a microwave browning dish on the shelf. The shelf could overheat.
- Do not use the oven with the shelf on the microwave floor. This could damage the microwave.
- Use pot holders when handling the shelf - it may be hot.
- Do not use the shelf when cooking popcorn.

Food microwaves best when placed on the turntable or on the shelf in the lower position.

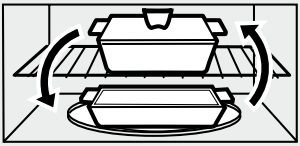
Use lower shelf supports when cooking one oblong or oversized dish.

Use the upper shelf supports for two-level cooking.



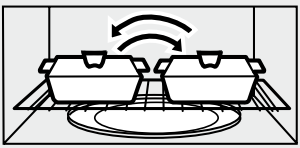
2-level reheating

Shelf and Reheating



Switch places after 1/2 time

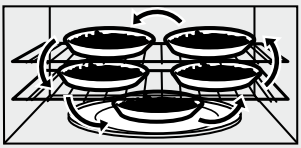
To reheat on 2 levels or



Switch places after 1/2 time

To reheat 2 dishes on the lower level:

1. Multiply reheat time by 1 ½.
2. Switch places after ½ the time.

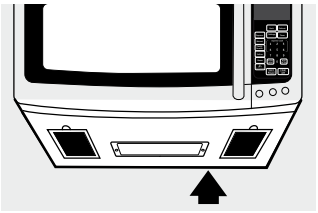


Switch places twice

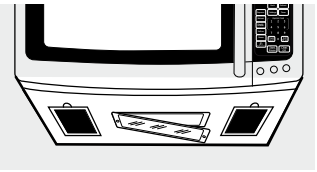
To reheat on 3 levels (on some models)

1. Double the reheating time.
2. Switch places twice and give the dishes a ½ turn during reheating. (Place dense foods, or those that require a longer cook time, on the upper shelf first.)

Replacing the light bulb.



Remove screw.



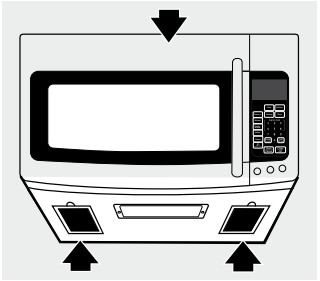
Cooktop Light/Nite Light

Replace with a 120 volt, 25 or 50 watt (max.) halogen bulb. Order WB36X10213 from your GE supplier.

1. To replace the cooktop light/nite light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel, or pull the plug.
2. Remove the screw from the side of the light compartment cover and lower the cover until it stops.
3. Be sure the bulb is cool before removing. Break the adhesive seal by gently unscrewing the bulb.
4. Screw in the new bulb, then raise the light cover and replace the screw. Connect electrical power to the oven.

About the exhaust feature.

Charcoal filter (on some models).



Reusable vent filters (on all models).

Vent Fan

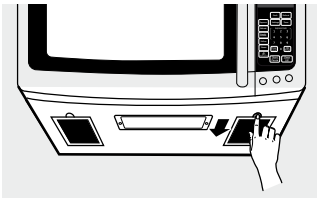
The vent fan has two metal reusable vent filters.

Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

Reusable Vent Filters

The metal filters trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the oven.

For this reason, the filters must always be in place when the hood is used. The vent filters should be cleaned once a month, or as needed



Removing and Cleaning the Filters

To remove, slide them to the rear using the tabs. Pull down and out.

To clean the vent filters, soak them and then swish around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let dry before replacing.

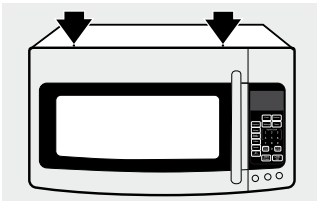
To replace, slide the filters into the frame slots on the back of each opening. Press up and to the front to lock into place.

Charcoal Filter

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. Order Part No. WB02X10956 from your GE supplier.

If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage). See "Optional Kits," page 8, for more information.



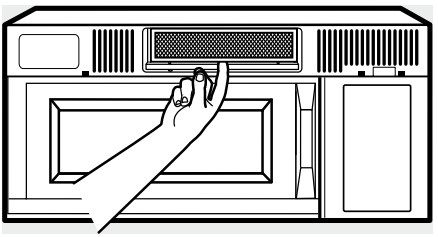
Remove 2 grille screws to remove the grille.

To Remove the Charcoal Filter

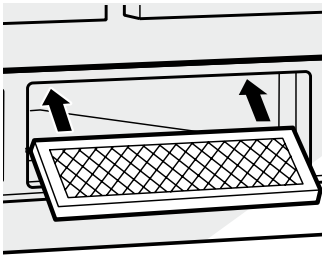
To remove the charcoal filter, first disconnect power at the main fuse or circuit breaker, or pull the plug. Remove the top grille by removing the two screws that hold it in place.

You may need to open the cabinet doors to remove the screws.

Lift the filter at the bottom until it comes free of the tabs. Slide the filter down and out.



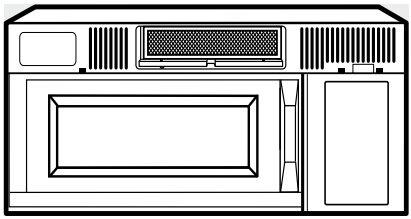
About the exhaust feature.



To Install the Charcoal Filter

To install a new charcoal filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.

Insert the top of the filter up and into the grooves on the inside of the top opening. Push the bottom of the filter in until it rests in place behind the tabs.



Before you call for service....

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Moisture on the oven door and walls while cooking. Wipe the moisture off with a paper towel or soft cloth.
- Moisture between the oven door panels when cooking certain foods. Moisture should dissipate shortly after cooking is finished.
- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- TV-radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible or check the position and signal of the TV/radio antenna.

  NOTE: If your display is off check to see if your Power Saver (Energy Saver) feature button is engaged.

Before you call for service....

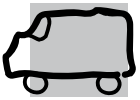
Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	*Possible Cause*	*What To Do*
Oven will not start	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	• Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet	• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
	Power Saver (Energy Saver) button not engaged.	• Push the Power Saver (Energy Saver) button so it is pressed in.
Control panel lighted, yet oven will not start	**Door not securely closed.**	• Open the door and close securely.
	START/PAUSE button not pressed after entering cooking selection.	• Press ***START/PAUSE***.
	Another selection entered already in oven and CANCEL/ OFF button not pressed to cancel it.	• Press ***CANCEL/OFF***.
	Cooking time not entered after pressing TIME COOK	• Make sure you have entered cooking time after pressing TIME COOK.
	CANCEL/OFF was pressed accidentally.	• Reset cooking program and press ***START/PAUSE***.
	Food weight not entered after selecting AUTO DEFROST or 1 lb QUICK DEFROST.	• Make sure you have entered food weight after selecting ***AUTO DEFROST*** or ***FAST DEFROST.***
	Food type not entered after pressing AUTO COOK.	• Make sure you have entered a food type.
CONTROL LOCKED appears on display	**The control has been locked.**	• Press and hold ***CANCEL/OFF*** for about 3 seconds to unlock the control.
Floor of the oven is warm even when the overn has not been used	**The cooktop light is located below the oven floor. When light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.**	• This is normal.
You hear an unusual low-tone beep	**You have tried to change the power level when it is not allowed**	• Many of the oven's features are preset and cannot be changed.

Before you call for service.

Problem	*Possible Cause*	*What To Do*
Vent fan comes on automatically	**The vent fan automatically turns on to protect the microwave if it senses too much heat rising from the cooktop below.**	• This is normal.
SENSOR ERROR appears on the display	**When using a Sensor feature, the door was opened before steam could be detected.**	• Do not open door until steam is sensed and time is shown counting down on the display.
	Steam was not detected in a maxiumum amount of time.	• Use **Time Cook** to heat for more time.

GE Microwave Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, online, contact us at GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial and model numbers available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period of:	GE Will Replace
One Year *From the date of the orignal purchase*	***Any part*** of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship During this ***limited one-year warranty***, GE will also provide, ***free of charge***, all labor and related service to replace the defective part.

For the above limited warranty: *To avoid any trip charges, you must take the microwave oven to a General Electric Customer Care® servicer and pick it up following service. In-home service is also available, but you must pay for the service technician's* travel costs to your home.

What GE Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Product not accessible to provide required service.**
- **Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Replacement of the cooktop light bulbs.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product exchange as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

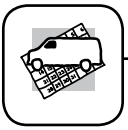
Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Consumer Support.

GE Appliances Website

GEAppliances.com

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



Schedule Service

GEAppliances.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of th eyear! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal busines hours.

Real Life Design Studio

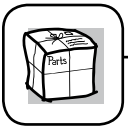
GEAppliances.com

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Extended Warranties

GEAppliances.com

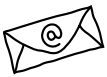
Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



Parts and Accessories

GEAppliances.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.



Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Contact Us

GEAppliances.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

Register Your Appliance

GEAppliances.com

Register your new appliance on-line- at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of yoru warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

Printed in Malaysia

GEAppliances.com

Horno microonda

Instrucciones de seguridad 2–8

Instrucciones de operación
Funciones de su horno 15,16
Tiempo de Cocción 28-30
Funciones convenientes 20
Función MyPlate.gov (MyPyramid) . . 16
Funciones del microondas con sensor 9-11
Terminología de microondas . . . 22-24
Nivel de Potencia. 21
Resto de las funciones. 28
Cambio de bombillas 17-20
Función de extractor 12-15

Cuidado y limpieza 25,26

Consejos para la solución de problemas
Antes de llamar al servicio de reparaciones 30-32

Soporte al consumidor
Accesorios opcionales 8
Garantía 33
Soporte al consumidor 34

Manual del propietario

DVM1950

JNM1951

JVM1950

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Estos números están en una etiqueta en el interior del horno.

49-40642-2 *9-11 GE*

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

⚠ *¡PRECAUCIÓN!*

Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, exposición a energía microondas o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vida.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS .

(a) ***No Intente*** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.

(b) ***No Sitúe*** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.

(c) ***No Use el horno*** si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe: (1) la puerta (doblada), (2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos), (3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.

(d) ***El horno no debería*** ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

- **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato. Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**
- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS de arriba.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA en la página 6.
- Este horno de microondas está listado por UL para ser instalado sobre estufas electricas y de gas (memos de 600,000 BTU).
- Este horno puede instalarse encima de la cocina y está diseñado para su uso sobre cocinas encimeras no más anchas de 36". Puede instalarse sobre equipos para cocinar de gas o eléctricos.
- No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído. Si el cable de corriente ha sido dañado, debe ser reemplazado por el Servicio Reparaciones de General Electric (GE Service) o un agente de reparaciones autorizado empleando un cable de corriente que General Electric tiene a su disposición.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- No use productos de papel en el horno cuando el electrodoméstico sea usado en cualquier modo de cocción, excepto en cocción por microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el Manual del Propietario.

- Para reducir el riesgo de incendio en la apertura del horno:
  - No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.
  - Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.
  - No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.
  - No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
  - Si se incendiara algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta el fuego podría expandirse.
  - No utilice las características de Sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la primera cuenta regresiva, use la función ***Time Cook*** para tiempo de cocción adicional.
  - No use el horno para secar periódicos.
- ***Termómetro—***No use termómetros para cocción regular o de horno al cocinar por microondas. El metal y el mercurio de estos termómetros podrían ocasionar ***arcos eléctricos*** y posibles daños sobre el horno. No use un termómetro en la comida que está cocinando por microondas, a menos que el termómetro esté diseñado o se recomiende para su uso en el horno microondas.
- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Las piezas podrán quemar la almohadilla y tener contacto con partes eléctricas y producir riesgo de descargas eléctricas.
- No guarde ningún material, a excepción de nuestros accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso.
- No use este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- No guarde este electrodoméstico al aire libre.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable de corriente o el enchufe en el agua.
- No bloquee ni cubra cualquier abertura del electrodoméstico.
- Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso naval.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual.
- No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico.
- Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o en laboratorio.
- Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas. Dicho uso del horno microondas podrá producir lesiones.
- Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre funcionando
- No monte el electrodoméstico sobre un lavabo.
- No permita que el cable se sostenga sobre el extremo de la mesada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

⚠ *¡PRECAUCIÓN!*

Riesgo de explosión o exposición a materiales tóxicos, la batería debe ser reemplazada solamente por el técnico de reparaciones.

⚠ *¡PRECAUCIÓN! FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO*

Si ve que se forman arcos eléctricos, presione el botón ***CLEAR/OFF*** *(borrar/ apagado) y resuelva el problema.*

Arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno.

El arco eléctrico se produce cuando:

- El estante metálico no está instalado correctamente y toca la pared del microondas.
- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- El soporte del aro giratorio no está instalado correctamente
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas.)
- Hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro dentro del microondas.
- Se está usando papel toalla reciclado que contienen pequeñas porciones de metal en el microondas.
- Use solamente el estante de horno microondas cuando esté recalentando en más de un nivel. NO guarde el estante del horno dentro del horno microondas. Lea las instrucciones de operación para el Estante de Horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ¡PRECAUCIÓN! COMIDAS

- No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
- No hierva huevos dentro de un horno microondas. Se generará presión dentro de la yema del huevo que causará que explote pudiendo, posiblemente, dañar a alguien.
- Si se pone en marcha el microondas sin tener comida en su interior por más de un minuto o dos podrían causarse daños al horno y podría empezar un fuego. Esto hace aumentar la temperatura alrededor del magnetrón y puede reducir el período de vida útil del horno.
- Debería cortarse la "piel" externa de aquellos alimentos que no la tengan rota como las papas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, hígados de pollo y demás menudillos de aves y yemas de huevos, para permitir la salida de vapor mientras se cocinan.
- ***AGUA SOBRECALENTADA***

  Líquidos, tales como agua, café, o té, se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre habrá burbujas o evidencia de que el líquido está hirviendo cuando se extrae el envase con el líquido del microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE REPENTE COMENZANDO A HERVIR Y A REBOSARSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE LE INTRODUCE AL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:
— No sobrecaliente los líquidos.
— Mueva el líquido tanto antes como a mediados del tiempo de calentamiento.
— No use envases de lados rectos con cuellos estrechos.
— Después del calentamiento, permita que el envase permanezca en el microondas por un tiempo corto antes de remover el envase.
— Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.

- Las comidas cocinadas en líquidos (como la pasta) pueden tener cierta tendencia a hervir más rápidamente que los alimentos que contengan menos humedad. Si esto ocurre, revise la sección de Cuidado y limpieza del horno microondas donde encontrará instrucciones en cuanto a la limpieza del interior del microondas.
- No caliente la comida del bebé en jarras de cristal, incluso si están destapadas. Asegúrese de que los alimentos de los niños estén bien cocinados. Remueva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Tenga cuidado de que el niño no se queme al calentar la leche de fórmula. El contenedor puede parecer más frío de lo que realmente está la fórmula. Pruebe siempre la fórmula antes de dársela al bebé.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas). Incluso con el contenedor abierto, podría generarse un aumento de presión. Esto puede causar que el contenedor explote, lo cual podría producir daños personales.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor con comida caliente, incluso bolsas de rosetas o palomitas de maíz, bolsas o cajas de cocinar. Para prevenir posibles daños personales, mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- No cocine demasiado las papas. Podrían deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS

No ponga en marcha el horno en el modo microondas sin que el dispositivo giratorio y el soporte del dispositivo estén encajados en su lugar. El dispositivo giratorio debe estar suelto para que pueda girar.

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. Pueden usarse la mayoría de las cazuelas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas de flanes y botes de cristal, o las vajillas de porcelana que no tienen decoraciones metálicas o barnices con brillo metálico. Algunos utensilios tienen la siguiente inscripción: "puede usarse en microondas."

- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 237 ml (1 taza) de agua en el horno – ponga la taza de medir dentro o al lado del plato. Ponga el microondas en marcha, a máxima potencia, durante 30-45 segundos. Si el plato se calienta no debería usarse en el microondas.

  Cómo probar si un envase es seguro para usarse en un horno de microondas

  Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.
- Los alimentos o utensilios de metal demasiado grandes no deberían usarse en un horno de microondas/convección ya que aumentan el riesgo de descarga eléctrica y podrían causar un incendio.
- A veces el suelo, el plato giratorio o las paredes del horno pueden estar demasiado calientes para tocarlas. Tenga cuidado al tocar el suelo, el plato giratorio o las paredes del horno después de cocinar.
- Si usa un termómetro de carne al cocinar con microondas**),** asegúrese de que sea apto para ser usado en microondas.
- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- Uso del estante accesorio:
  — Quite el estante del horno cuando no lo esté usando.
  — Use manoplas cuando esté manipulando el estante y los utensilios de cocina. Podrían estar calientes.
  — Asegúrese que el estante está bien colocado dentro del horno para que no se produzcan daños.
  — No cubra el estante ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto podría causar que el horno microondas/de convección se sobrecalentara.
- No use su horno microondas/de convección para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- Puede usarse toalla de papel, papel encerado y film plástico para cubrir los platos y retener la humedad, así como para prevenir salpicaduras, cuando se utiliza el microondas. Asegúrese de proveer una forma de ventilación al film plástico para que el vapor pueda salir.
- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas ce cocina para manejar los utensilios.
- Al utilizar con el microondas bolsas de cocinar "que puedan hervir", así como cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberán cortarse, perforarse o proveer cualquier tipo de ventilación según indique el paquete. En caso contrario, el plástico podría explotar mientras se cocina o después, pudiendo causar daños físicos. Además, los recipientes de plástico deberían permanecer, al menos, parcialmente destapados ya que pueden sellarse fuertemente. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con film plástico, retire la cubierta con cuidado y mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS

- Use papel de aluminio sólo de la forma detallada en este manual. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los laterales del horno.
- Utensilios de plástico—Los utensilios de plástico diseñados para su uso en microondas son muy prácticos, pero deben usarse con cuidado. Incluso aquellos utensilios autorizados para su uso en microondas podrían no ser tan tolerantes como el cristal o los materiales de cerámica en condiciones de sobrecalentamiento y podrían ablandarse o carbonizarse al someterlos a períodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

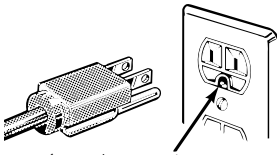
Siga estas normas:

1. Use solamente plásticos aptos para microondas y úselos siguiendo estrictamente las recomendaciones del fabricante de los utensilios.
2. No introduzca en el microondas recipientes vacíos.
3. No permita que los niños usen utensilios de plástico sin completa supervisión.

⚠ ¡ADVERTENCIA! INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

ADVERTENCIA:

El uso indebido del enchufe de tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.



Asegúrese de que existe una conexión apropiada a tierra antes del uso.

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.

Consulte con un electricista cualificado o un técnico de reparaciones si no entiende completamente las instrucciones sobre la toma de tierra, o si tuviese alguna duda sobre si su aparato está debidamente conectado a tierra.

Si la toma de corriente es un modelo estándar de dos clavijas, es su responsabilidad personal y su obligación el reemplazarla por una toma adecuada para tres clavijas con conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia debe cortar o quitar la tercera clavija (tierra) del cable de corriente.

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

No use un cable extensor de corriente con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, haga que un electricista cualificado o un técnico de reparaciones instalen una toma de corriente cerca del electrodoméstico.

Para un mejor funcionamiento, enchufe este electrodoméstico en una toma de corriente exclusiva para evitar parpadeos de luz, fusibles quemados o que salte el diferencial.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

EL VENTILADOR EXTRACTOR

El ventilador se pondrá en funcionamiento de forma automática bajo ciertas circunstancias (ver función de Ventilador Automático). Prevenga el que empiece algún fuego al cocinar y que se extienda mientras el ventilador del respiradero está en marcha.

- Limpie a menudo la parte inferior del microondas. No permita que se acumule grasa en el microondas o en los filtros del ventilador.
- Si la grasa se incendiara en las unidades de la cocina (fogones) bajo el horno microondas, sofoque cualquier sartén en llamas de la unidad de cocina por completo con una tapa, una bandeja de galletas o cualquier otra bandeja plana.
- Tenga cuidado al limpiar los filtros del ventilador extractor. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpia-hornos a base de lejía, pueden dañar los filtros.
- Ponga en marcha el extractor cuando esté cocinando comidas con llama bajo el microondas.
- Nunca deje las unidades de la cocina (fogones) bajo su microondas sin atención cuando se esté trabajando a altas temperaturas. Cuando la comida entra en ebullición se generan humos y se derraman grasas que pudieran incendiarse y propagarse si el ventilador del microondas está funcionando. Para minimizar el funcionamiento del extractor automático, use utensilios de cocina de tamaño adecuado y use el fuego rápido en las unidades de la cocina (fogones) sólo cuando sea necesario.

⚠ *ADVERTENCIA: MARCA PASOS*

La mayoría de los marca pasos están protegidos contra la interferencia de aparatos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, cuando tengan alguna duda, los pacientes con marca pasos deben consutar con su médico.

ACCESORIOS OPCIONALES.

Disponibles en su distribuidor GE por un costo adicional.

Accesorios de panel de relleno

- *JX52WH—Blanco*
- *JX52BL—Negro*

Al cambiar la tapa de una cocina encimera de 36" los accesorios de paneles de relleno ocupan el espacio adicional proveyendo un aspecto de montaje a medida.

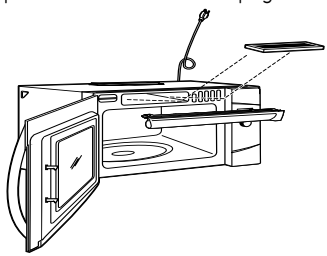
Sólo para instalarse entre armarios, no pueden instalarse al final de los armarios. Cada accesorios contiene dos paneles de relleno de 3".

Filter Kits

- *JX81H—Kit de filtro de carbón vegetal de recirculación*

Los accesorios de filtros se usan cuando el horno no puede tener una salida al exterior.

Los accesorios de filtros están disponibles a un costo adicional en su abastecedor GE. Para pedir, llame a GE o visite nuestro sitio Web, GEAppliances.com (consulte la página trasera).

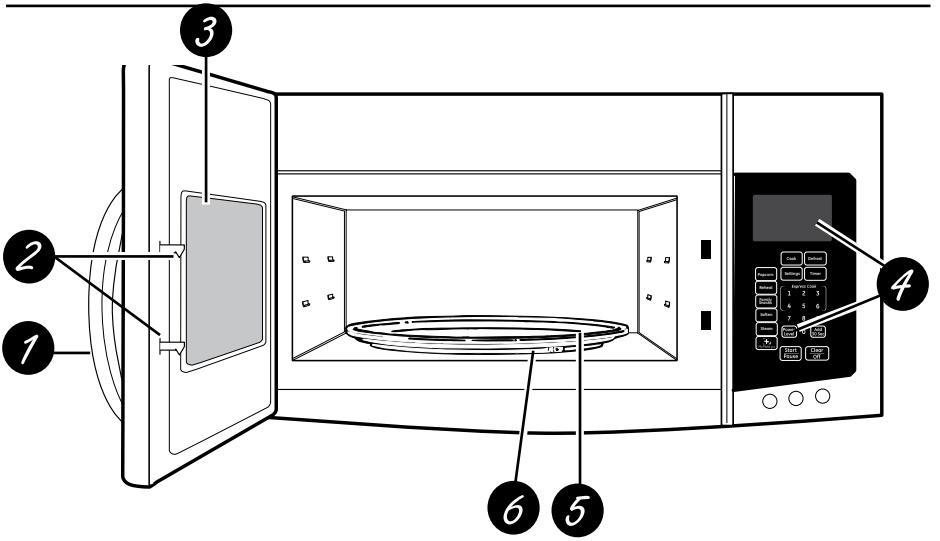


FAVOR DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Las funciones de su horno.

Su modelo puede tener otras características y apariencia que las ilustradas en este manual.



Funciones del horno

1. ***Tirador.***

2. ***Enganches de puerta.***

3. ***Ventana con escudo metálico.*** La ventana permite ver como se cocinan los alimentos y evita que salgan microondas del horno.

4. ***Panel de control.***

5. ***Dispositivo giratorio extraíble.*** No ponga en marcha el horno en el modo microondas sin que estén la base y el soporte de la base colocados en su lugar.

6. ***Soporte Extraíble del Plato Giratorio.*** No utilice el horno en el modo de microondas sin el plato giratorio y el soporte del plato giratorio, ubicados en sus lugares correspondientes.

Las funciones de su horno.

Función de Ahorrador de Potencia (Ahorro de Energía) (en algunos modelos)

Su horno microondas GE cuenta con una función de Ahorrador de Potencia (Ahorro de Energía). Muchos electrodomésticos electrónicos, incluyendo los hornos microondas, consumen corriente eléctrica mientras están desconectados y en el modo de espera. Eliminar el consumo del modo de espera puede reducir los costos sobre el uso.

Para ACTIVAR la Función de Ahorrador de Potencia (Ahorro de Energía) —

1. Presione el botón ***Power Saver*** (Ahorrador de Potencia) en la unidad, y la misma se apagará. (Nota: Si utiliza esta función, el reloj no aparecerá en la unidad).

Para DESACTIVAR la Función de Ahorrador de Potencia (Ahorro de Energía) —

1. Presione el botón ***Power Saver*** (Ahorrador de Potencia) en la unidad, y la misma se encenderá. En la pantalla se leerá "On" (Encendido). Si hubo corriente en la unidad en forma reciente (durante los últimos días), se recordará la hora.
2. Si se indica, ingrese la hora del día.

NOTA: El dispositivo que mantiene el reloj en funcionamiento se deberá recargar cada algunos días. Se recomienda que una vez por semana se deje la unidad encendida (no use la función de Ahorrador de Potencia (Ahorro de Energía)) durante por lo menos 24 horas. Si se indica que ingrese una hora al hacer el encendido luego de usar el modo de Ahorrador de Potencia (Ahorro de Energía), será necesario que la unidad esté encendida por lo menos durante 48 horas. Al instalar la unidad por primera vez, la debería dejar encendida durante por lo menos 48 horas.

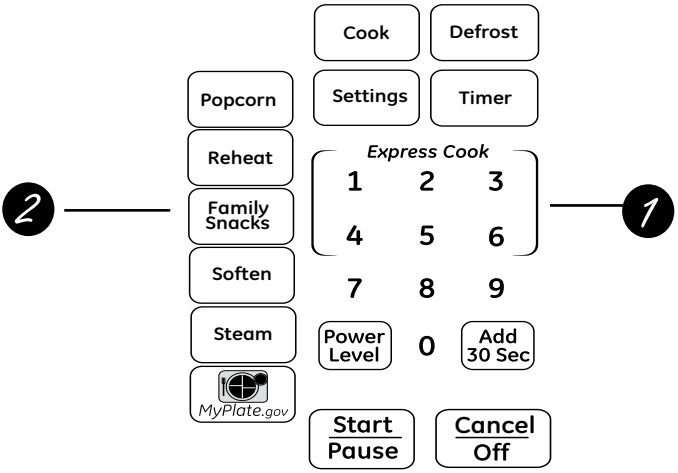
Algunas funciones, como luz nocturna automática, no funcionarán cuando estás en modo de Ahorrador de Potencia (Ahorro de Energía).

NOTA: Este horno microondas no detecta comida en el horno si la comida fue introducida cuando la unidad estaba apagada (Ahorrador de Potencia (Ahorro de Energía) activado o pérdida de energía). Por lo tanto, la unidad le pedirá que introduzca la comida en el horno otra vez cuando el Ahorrador de Potencia (Ahorro de Energía) sea desactivado o la energía sea restaurada en la unidad. Si esto ocurre, simplemente abra y cierre la puerta para borrar el mensaje y el horno estará listo para cocinar.

Acerca de las funciones de cocción de su horno microondas.

GEAppliances.com

Su modelo puede tener otras características y apariencia que las ilustradas en este manual.



Controles de Cocción

Consulte la Guía de Acciones Convenientes antes de comenzar.

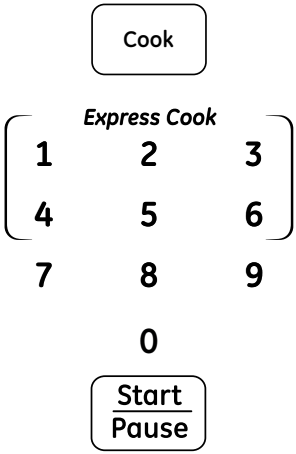
1 *Funciones del Temporizador*

Presione	*Ingresar*
COOK (Cocción)	Cantidad de tiempo de cocción
DEFROST (Descongelar)	Hora, Peso o Descongelación Rápida de 1 lb.
SETTINGS (Configuraciones)	
TIMER (Temporizador)	
POWER LEVEL (Nivel de potencia)	Nivel de potencia de 1 a 10
ADD 30 SEC (Agregar 30 segundos)	¡Comienza de inmediato!
EXPRESS COOK (Cocción Express)	¡Comienza de inmediato! Presione las teclas numéricas (1-6)

2 *Funciones Convenientes*

Presione	*Ingresar*
POPCORN (Palomitas de Maíz)	¡Comienza de inmediato!
REHEAT (Recalentar)	¡Comienza de inmediato!
FAMILY SNACKS (Refrigerios Familiares)	Presione la tecla para seleccionar la Comida.
SOFTEN (Ablandar)	Presione la tecla para seleccionar la Comida.
STEAM (Vapor)	Presione la tecla para seleccionar la Comida.
MyPlate.gov (MyPyramid)	Presione la tecla para seleccionar la Comida.

Acerca de las funciones del temporizador.



Cocción

Le permite cocinar en el horno microondas por cualquier tiempo hasta 99 minutos y 99 segundos.

Power level 10 (High) (Nivel de potencia 10 (High)) se configura de forma automática, pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad.

1. Presione ***COOK*** (Cocción).
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Presione ***START*** (Iniciar) o cambie el nivel de potencia.
4. Presione ***START*** (Iniciar) si la configuración de potencia ya se seleccionó.

Puede abrir la puerta durante la función ***Cook*** (Cocción) para controlar la comida. Cierre la puerta y presione ***START*** (Iniciar) para reanudar la cocción.

Express Cook (Cocción Rápida)

Ésta es una forma rápida para configurar el tiempo de cocción entre 1 y 6 minutos.

1. Presione una de las teclas de ***Express Cook*** (Cocción Rápida) (de 1 a 6) para una cocción de entre 1 y 6 minutos en el ***nivel de potencia 10***. Por ejemplo: presione la tecla ***2*** para un tiempo de cocción de 2 minutos.

El nivel de potencia se puede modificar mientras se está realizando la cuenta regresiva. Presione ***POWER LEVEL*** (Nivel de Potencia) e ingrese una opción del 0 al 10.

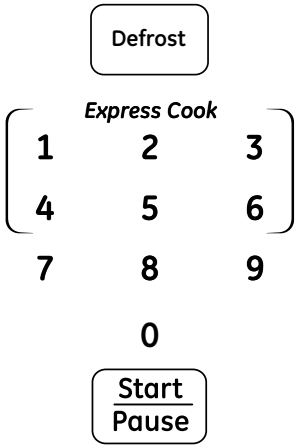
NOTA: La función Express Cook (Cocción Rápida) se aplica sólo con las teclas 1 a 6.

Add 30 Sec (Agregar 30 segundos)

Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que la tecla se presione. Cada vez que presione, se sumarán 30 segundos, hasta 99 minutos y 99 segundos.

El horno comenzará a funcionar de inmediato cuando se presione.

Acerca de las funciones del temporizador.



Descongelación por Tiempo

Le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Consulte los tiempos sugeridos en la Guía de Descongelación. ***Time Defrost*** (Descongelación por Tiempo) y ***1 lb Quick Defrost*** (Descongelación Rápida de 1 lb) se explican en la sección Acerca de las Funciones Convenientes.)

1. Presione ***DEFROST*** (Descongelar) dos veces.
2. Ingrese el tiempo de descongelación.
3. Presione ***START*** (Iniciar).
4. Dé vuelta la comida una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo de descongelación seleccionado, dé vuelta la comida y separe o reorganice los trozos de comida para una descongelación más pareja. Cubra cualquier área caliente con trozos pequeños de papel de aluminio. El horno se continuará descongelando si no abre la puerta y da vuelta la comida.

Es posible que se escuchen ruidos de golpes secos durante la descongelación. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en el nivel de potencia ***High*** (Alto).

Consejos para la Descongelación

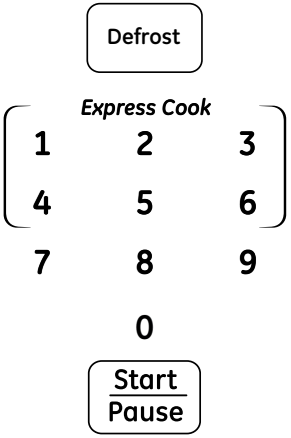
- Las comidas congeladas en papel o plástico se podrán descongelar en el paquete. Los paquetes cerrados se deberán cortar, perforar o ventilar LUEGO de que la comida se haya descongelado parcialmente. Los envases de plástico se deberán descubrir en forma parcial.
- Las comidas de tamaño familiar empaquetadas previamente se podrán descongelar y cocinar en el horno microondas. Si la comida se encuentra en el envase de papel de aluminio, traslade la misma a un plato para uso seguro en el horno microondas.
- Las comidas que se echan a perder con facilidad no se deberán dejar reposar por más de una hora luego de la descongelación. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como asado, use ***Time Defrost*** (Descongelación por Tiempo). Asegúrese de que las carnes queden totalmente descongeladas antes de cocinar.
- Una vez descongelada, la comida debería estar fría pero ablandada en todas las áreas. Si aún está un poco congelada, vuelva a colocarla en el horno microondas muy brevemente, o deje reposar la misma por unos pocos minutos.

Acerca de las funciones del temporizador.

Guía de Descongelación

COMIDA	*TIEMPO*	*COMENTARIOS*
Panes, Tortas ***Panes, buñuelos o panecillos*** (1 trozo) ***Pastelitos*** (12 onzas aprox)	 1/4 de min. 2 a 4 min.	 Vuelva a ordenar luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos ***Lomos, congelados*** (1 lb)	 6 a 9 min.	
Fruta ***Bolsa de plástico - 1 o 2*** (Paquete de 10 onzas.)	 1 a 5 min.	
Carne ***Tocino*** (1 lb)	 2 a 5 min.	 Coloque el paquete cerrado en el horno. Deje reposar por 5 minutos luego de la descongelación.
Salchichas Tipo Frankfurt (1 lb)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Cocine en el horno microondas hasta que las salchichas tipo Frankfort
Carne picada (1 lb)	4 a 6 min.	Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo.
Asar:bife, cordero, ternera, cerdo	9 a 13 min. por lb.	Use el nivel de potencia 10.
Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	4 a 8 min. por lb.	Coloque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Luego de la segunda mitad del tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Ave ***Pollo, parilla-freidora, corte*** (2½ a 3 lbs.)	14 a 20 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Desenvuelva y dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos y coloque los mismos en el plato de cocción. Cocine en el horno microondas entre 2 y 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar por unos pocos minutos para finalizar la descongelación.
Polo, entero (2½ a 3 lbs.)	20 a 25 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Luego de la mitad del tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cubra las partes calientes con papel de aluminio. Para completar la descongelación, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan retirar los menudos.
Gallina de Cornualles(1 lb)	7 a 13 min. por lb.	Coloque la gallina sin desenvolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos.
Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	3 a 8 min. por lb.	Coloque la pechuga sin desenvolver en el plato para uso seguro en el horno microondas con la pechuga hacia abajo. Luego de la primera mitad de tiempo, dé vuelta la pechuga hacia arriba y cubra las partes calientes con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

Sobre las funciones convenientes.



Auto Descongelación

Use ***Auto Defrost*** (Auto Descongelación) para carnes, aves y pescado.

Use ***Time Defrost*** (Descongelación por Tiempo) para la mayoría de las demás comidas congeladas.

1. Presione ***DEFROST*** (Descongelar) una vez.
2. Usando la guía de conversión que aparece a continuación, ingrese el peso de la comida. Por ejemplo: presione las teclas 1 y 2 para 1.2 libras (1 libra, 3 onzas).
3. Presione ***START*** (Iniciar).
4. Dé vuelta la comida cuando se indique.

(Time Defrost (Descongelación por Tiempo) se explica en la sección About the time features (sobre las funciones del temporizador))

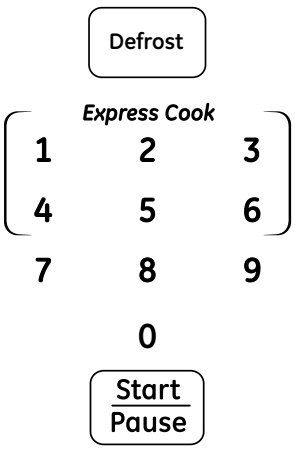
Consejos para la Descongelación

- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato del microondas.
- Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida. Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel aluminio.
- Luego de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan reposar durante 5 minutos para completar la descongelación. Al asar durante tiempo prolongado se debería dejar reposar por unos 30 minutos.

Tabla de conversión

Si el peso de la comida se calcula en libras y onzas, las onzas deberán convertirse a décimas (.1) de libra.

Peso de la comida en onzas	Introduczca el peso de la comida (décimas de libra)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

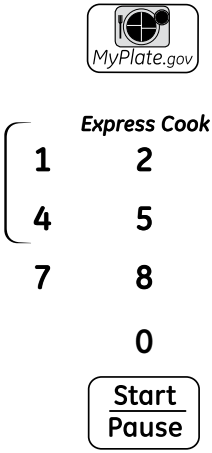


Descongelación Rápida de 1 lb

1 lb Quick Defrost (Descongelación Rápida de 1 lb.) configura automáticamente los tiempos de descongelación y niveles de potencia para producir resultados parejos de descongelación con carnes, aves y pescados que pesen hasta una libra.

1. Presione ***DEFROST*** (Descongelar) tres veces.
2. Presione ***START*** (Iniciar).
3. Dé vuelta la comida cuando se indique.

Sobre la función MyPlate.gov (MyPyramid).



NOTA: No use las funciones del sensor dos veces seguidas con la misma porción de comida. Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use el TEMPORIZADOR DE COCCIÓN (TIME COOK) para adicionar tiempo.

Función MyPlate.gov (MyPyramid)

Le permite cocinar comidas saludables en el microondas por porciones o con sensor.

1. Presione la tecla ***MyPlate.gov (MyPyramid).***
2. Ingrese el tipo de comida. Lea la *Guía de Cocción para MyPlate.gov (MyPyramid)* a continuación para conocer los códigos o consulte en la pantalla los tipos de comida.
3. Ingrese la cantidad como se indica para selecciones de comida sin sensor.

   NOTA PARA COCCIÓN CON SENSOR: para obtener mejores resultados, no abra la puerta mientras cocina.
4. Presione ***START*** (Iniciar).

Para comidas sin sensor, puede abrir la puerta durante la cocción para controlar la comida. Cierre la puerta y presione ***START*** (Iniciar) para reanudar la cocción.

Guía de Cocción para MyPlate.gov (MyPyramid)

NOTA: Use ***nivel de potencia 10*** a menos que se indique de otra manera.

Primera Elección	*Secunda Elección*	*Tercera Elección*
1 - Cereal	1 - Arroz	1 - 1/2 taza, 2 - 1 taza, 3 - 1 1/2 tazas
	2 - Avena	1 a 4 paquetes
	3 - Palomitas de Maíz	1 - onza, 2 - 3.0 onzas, 3 - 3.5 onzas
	4 - Macarrones	1 - 1/2 taza, 2 - 1 taza, 3 - 1 1/2 tazas
	5 - Quinoa	1 - 1/2 taza, 2 - 1 taza, 3 - 1 1/2 tazas
2- Verduras	1 - Espárragos	1 - Frescos, 2 - Congelados, 3 - Enlatados
	2 - Brócoli	1 - Fresco, 2 - Congelado
	3 - Arvejas Verdes	1 - Frescas, 2 - Congeladas, 3 - Enlatadas
	4 - Zanahorias	1 - Frescas, 2 - Congeladas, 3 - Enlatadas
	5- Maíz	1 – Choclo Fresco (1 a 4), 2 - Granos Congelados 3 - Enlatado
	6 - Guisantes	1 - Congelados, 2 - Enlatados
	7 - Papas	1 – Al Horno, 2 - Batata
	8 - Espinaca	1 - Fresca, 2 - Congelada, 3 - Enlatada
3 - Carne Picada		
4 - Ave	1 - Pollo con Huesos	
	2 - Pollo Deshuesado	
5 - Mariscos	1 - Pescado Blanco	
	2 - Tilapia	
	3 - Salmón	

Acerca de las funciones del microondas con sensor.

Family Snacks

Family Snacks (Refrigerios Familiares)

Use la función ***Family Snacks*** (Refrigerios Familiares) para cocinar entre una variedad de refrigerios familiares programados previamente.

1. Presione el botón ***Family Snacks*** (Refrigerios Familiares).
2. Ingrese la tecla numérica para seleccionar una de las ocho opciones de refrigerios.
3. Ingrese una cantidad para el refrigerio seleccionado.
4. Presione la tecla ***START/PAUSE*** (Inicio/Pausa) para iniciar la cocción.

Primera Elección	Secunda Elección
1 - Burrito	1 a 3
2 - Trocitos de Pollo	1 a 2 porciones
3 - Avena	1 a 4 paquetes
4 - Macarrones Instantáneos y Queso	1 a 2 porciones
5 - Pasta Enlatada	1 a 2 latas
6 - Perros Calientes	1 a 4
7 - Pizza (5 pulgadas)	
8 - Chocolate Caliente	1 a 3 tazas

Soften

Soften (en algunos modelos)

Use la función ***Soften*** (Ablandar) para ablandar ciertas comidas programadas previamente:

1. Presione el botón ***Soften*** (Ablandar).
2. Ingrese la tecla numérica para seleccionar una de las opciones para ablandar.
3. Ingrese una cantidad para la comida seleccionada.
4. Presione la tecla ***START/PAUSE*** (Iniciar/Pausar) para iniciar la cocción.

Primera Elección	Secunda Elección
1 - Manteca	1 - 1/2 Bastón; 2 - 1 Bastón; 3 - 2 Bastones
2 - Queso Crema	1 - 3 onzas; 2 - 8 onzas
3 - Helado	1 - 1 pinta; 2 -1 cuarto

Soften / Melt

Soften/Melt (Ablandar/Derretir) (en algunos modelos)

Use la función ***Soften/Melt*** (Ablandar/ Derretir) para ablandar o derretir ciertas comidas programadas previamente:

1. Presione el botón ***Soften/Melt*** (Ablandar/ Derretir). Presione una vez para ablandar y dos veces para derretir.
2. Ingrese la tecla numérica para seleccionar una de las opciones para ablandar o derretir.
3. Ingrese una cantidad para la comida seleccionada.
4. Presione la tecla ***START/PAUSE*** (Iniciar/Pausar) para iniciar la cocción.

Primera Elección	Secunda Elección
1 - Manteca	1 - 1/2 Bastón; 2 - 1 Bastón; 3 - 2 Bastones
2 - Caramelo	1 - 4 onzas; 2 - 8 onzas; 3 - 12 onzas; 4 - 16 onzas
3 - Chocolate	1 - 4 onzas; 2 - 8 onzas; 3 - 12 onzas; 4 - 16 onzas
4 - Malvaviscos	1 - 5 onzas; 2 - 8 onzas; 3 - 10 onzas; 4 - 16 onzas

Acerca de las funciones del microondas con sensor.

Steam

Steam (Vapor)

Use la función ***Steam*** (Vapor) para ciertas comidas programadas previamente. Para un mejor rendimiento, utilice un Recipiente para Arroz/ Vaporera NordicWare.

1. Presione el botón ***Steam*** (Vapor).
2. Seleccione la comida que desee cocinar al vapor.
3. Coloque el recipiente con agua, sal (si es necesario), y comida en el horno microondas con las ventilaciones de vapor en el recipiente en la posición OPEN (Abierta).
4. Presione ***START*** (Iniciar) para iniciar la cocción.
5. Cuando se indique, abra la puerta y CIERRE las ventilaciones de vapor del recipiente. ***NOTA:*** Asegúrese de abrir la puerta y cerrar las ventilaciones de vapor en el recipiente para vapor cuando se le indique. Si la tecla START (Iniciar) es presionada antes de abrir la puerta, el horno mostrará el mensaje de "Introducir Alimentos".
6. Cierre la puerta y presione ***START/PAUSE*** (Iniciar/ Pausar) para reanudar la cocción.

NOTA: Se debería usar el Recipiente para Arroz/ Vaporera NordicWare para obtener mejores resultados.

Primera Elección	Secunda Elección
1 - Arroz	1 - 1 taza blanca, 2 - 1 taza marrón
2 - Espárrago	1 a 2 tazas
3 - Brócoli	1 a 2 tazas
4 - Repollitos de Bruselas	1 a 2 tazas
5 - Zanahorias	1 a 2 tazas
6 - Coliflor	1 a 2 tazas
7 - Calabacines	1 a 2 tazas

Popcorn

Popcorn (Palomitas de Maíz)

Para usar la función de ***Popcorn*** (Palomitas de Maíz):

1. Siga las instrucciones del paquete, usando ***Auto Cook*** (Auto Cocción) si el paquete pesa menos de 1.0 onzas o supera las 3.5 onzas. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del plato giratorio.
2. Presione el botón ***POPCORN*** (Palomitas de Maíz) una vez para bolsas de 3.3 a 3.5 onzas o dos veces para bolsas de 2.7 a 3.0 onzas o tres veces para bolsas de 1.0 a 1.5 onzas.

Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use ***Time Cook*** (Cocción por Tiempo) para adicionar tiempo.

Use sólo palomitas de maíz empaquetadas previamente para hornos de microondas que pesen entre 1.0 y 3.5 onzas.

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva.

Reheat

Reheat (Recalentar)

(No use los estantes al cocinar con el microondas.)

La función ***Reheat*** (Recalentar) vuelve a calendar las porciones de comidas cocinadas previamente o un plato de restos de comida.

1. Coloque la taza de líquido o comida cubierta en el horno. Presione ***Reheat*** (Recalentar) una, dos o tres veces. El horno se inicia de inmediato.

   Presione una vez para un plato de restos de comida.

   Presione dos veces para una pasta.

   Presione tres veces para ½ a 2 tazas de verduras.
2. El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione ***START/ PAUSE*** (Iniciar/ Pausar) de inmediato.

Luego de retirar la comida del horno, reubique, si es posible, para emparejar la temperatura. Las comidas recalentadas podrán tener amplias variaciones de temperatura. Algunas partes de la comida podrán estar extremadamente calientes.

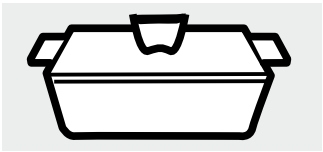
Si la comida no se cocina lo suficiente luego de la cuenta regresiva, use ***Time Cook*** (Cocción por Tiempo) para adicionar tiempo de recalentamiento.

Algunas Comidas No Recomendadas para Uso con Recalentamiento

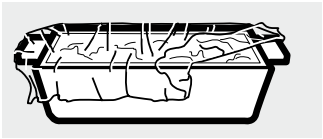
Es mejor usar ***Time Cook*** (Cocción por Tiempo) para estas comidas:

- Productos con pan
- Comidas que se deben recalentar sin estar cubiertas
- Comidas que se deben revolver o reubicar
- Comidas que deben tener un aspecto seco o una superficie crocante luego de recalentar

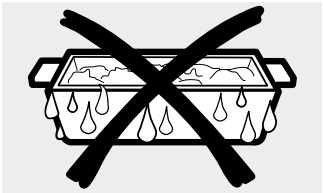
Características de microondas por sensor.



Agujereado



Cubierto



Seque los platos para que no engañen al sensor.

Sensor de humedad

Qué sucede cuando usa las Funciones de Sensor:

Las Funciones de Sensor detectan la mayor humedad liberada durante la cocción.
El horno ajusta automáticamente el tiempo de cocción a los diferentes tipos y cantidades de comida.

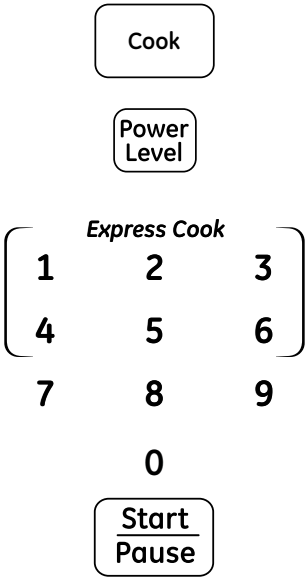
No utilice las Funciones de Sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función ***Time Cook*** para tiempo de cocción adicional.

- Es esencial usar los recipientes y las tapas apropiados para cocinar por sensor de forma óptima.
- Use siempre recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas o film de plástico agujereado. No use nunca recipientes cerrados por completo—pueden hacer que el vapor no salga y causar que la comida se cocine demasiado.
- Asegúrese que tanto el exterior de los recipientes como el interior del horno microondas estén secos antes de poner la comida en el horno. Las acumulaciones de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.

Terminología de microondas.

Término	***Definición***
Arco Eléctrico	*El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando:* • metal o papel de aluminio en contacto con el lateral del horno. • papel de aluminio no moldeado a la comida (los extremos doblados actúan como antenas). • metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados.. • toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal.
Cubierto	Las cubiertas mantienen la humedad dentro, permitiendo un calentamiento más parejo y reduciendo el tiempo de cocción. Cuando se agujerea el envoltorio de plástico o se cubre con papel de cera se permite la salida del vapor.
Resguardar	En un horno convencional, se tapan o resguardan las pechugas de pollo o las comidas horneadas para que no se doren demasiado. Al usar el microondas, use pequeñas cintas de papel de aluminio para cubrir partes finas, como las puntas de las alas en las aves, que podrían cocinarse antes que las partes mayores.
Tiempo de resposo	Cuando cocina en hornos regulares, las comidas como los asados o pasteles se dejan reposar para que acaben de cocinarse o se asienten. El tiempo de reposo es especialmente importante al cocinar con microondas. Tenga en cuenta que un pastel cocido en horno microondas no se coloca en un estante de enfriamiento.
Abrir respiraderos	Una vez que haya cubierto un plato con film plástico, deberá abrir un orificio desplegando una esquina para que pueda escapar el vapor.

Acerca de cómo modificar el nivel de potencia.



Cómo Modificar el Nivel de Potencia

El nivel de potencia se puede ingresar o modificar luego de introducir el tiempo de Cocción.

1. Presione el botón ***COOK*** (Cocción) una vez.
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Ingrese ***POWER LEVEL*** (Nivel de Potencia) cuando se indique.
4. Presione ***START*** (Iniciar).

Los niveles de potencia variables suman flexibilidad a la cocción en el microondas. Los niveles de potencia del horno microondas se pueden comparar con las unidades de superficie de una cocina. Cada nivel de potencia le provee energía de microondas durante un cierto porcentaje del tiempo. El Nivel de ***Potencia 7*** es energía de microondas el 70% del tiempo. El Nivel de ***Potencia 3*** es energía de microondas el 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en High (Alto) (nivel de potencia 10), lo cual le brinda el 100% de potencia. ***Power level 10 (Nivel de potencia 10)*** hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, rotar o dar vuelta la comida con mayor frecuencia. Una configuración inferior hará la cocción más pareja y se necesitará revolver y rotar menos la comida. Algunas comidas podrán tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa una de las configuraciones inferiores. Use un nivel de potencia inferior al cocinar comidas con tendencia a hervir, tales como papas en escalope.

Los períodos de descanso (cuando los ciclos de energía de microondas finalizan) brindan tiempo para que la comida "equipare" o transfiera calor al interior de la comida. Un ejemplo de esto se muestra con el nivel de ***potencia 3***—el ciclo de descongelamiento. Si la energía del microondas no finalizó el ciclo, la parte externa de la comida se cocinará antes de que el interior esté descongelado.

Estos son algunos ejemplos de uso de diferentes niveles de potencia:

Alto 10: Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

Medio-Alto 7: Cocción suave de carne y ave; cacerolas para horneado y recalentar.

Medio 5: Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne menos tiernos.

Bajo 2 o 3: Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

Caliente 1: Cómo mantener la comida caliente; cómo ablandar la manteca.

NOTA: También puede modificar el nivel de potencia durante muchos modos de cocción, presionando el botón de nivel de potencia e ingresando un nivel de potencia válido.

Acerca del resto de las funciones.

Recordatorio de Cocción Completa
Para recordarle que colocó comida en el horno, este último mostrará YOUR FOOD IS READY (Su Comida Está Preparada) y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra el horno o presione el botón ***CANCEL/OFF*** (Cancelar/ Apagar).

Settings

Clock (Reloj)
Presione el botón ***Settings (Configuraciones)*** para ingresar la hora del día.

1. Presione el botón ***Settings (Configuraciones)*** dos veces.
2. Ingrese la hora del día correcta.
3. Presione ***Settings (Configuraciones)*** para seleccionar AM o PM.
4. Presione ***Settings (Configuraciones)*** para aceptar la hora.

Start
Pause

Start/Pause (Iniciar/ Pausar)
Además de iniciar muchas funciones, ***START/ PAUSE (Iniciar/Pausar)*** le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta ni reiniciar la pantalla.

Cancel
Off

Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)
Presione el botón ***CANCEL/OFF (Cancelar/ Apagar)*** para detener y cancelar la cocción en cualquier momento.

Cancel
Off

Control Lock-Out (Bloqueo del Control)
Puede bloquear el panel de control para evitar que el horno se inicie de forma accidental durante la limpieza o sea usado por niños.

Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado ***CANCEL/OFF (Cancelar/ Apagar)*** durante unos tres segundos. Cuando el panel de control está bloqueado, aparecerá ***CONTROL LOCKED (Control Bloqueado)*** brevemente en cualquier momento en que un botón o dial sean presionad

---

Light

Surface Light (Luz Superficial)
Presione ***SURFACE LIGHT (Luz Superficial)*** una vez para activar la luz brillante, dos veces para activar la luz nocturna o una tercera vez para apagar la luz.

Timer

NOTA: El indicador de tiempo se iluminará mientras el temporizador esté funcionando.

Timer (Temporizador)

El ***temporizador*** funciona como un temporizador por minutos y puede ser usado en cualquier momento, incluso cuando el horno está funcionando.

1. Presione el botón ***TIMER (Temporizador).***
2. Ingrese un tiempo.
3. Presione el botón ***TIMER (Temporizador)*** para comenzar.

Para cancelar, presione el botón ***TIMER (Temporizador).*** Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal.

Para apagar la señal del temporizador, presione ***TIMER (Temporizador)***.

Settings

Encendido/ Apagado del Plato Giratorio

Para obtener mejores resultados en su cocción, deje el plato giratorio encendido.

1. Presione el botón ***Settings (Configuraciones)*** tres veces.
2. Seleccione ***ON (Encendido)*** u ***OFF (Apagado)*** según se indique.

A veces, es posible que el plato giratorio se caliente demasiado como para que se pueda tocar.

Se deberá tener cuidado de no tocar el plato giratorio durante y luego de la cocción.

Algunos modelos de cocción no permiten que el plato giratorio se apague.

Settings

Volumen del Pitido

Use esta función para configurar el nivel de volumen del pitido.

1. Presione el botón ***Settings*** (Configuraciones) cinco veces
2. Presione ***0*** para mudo, presione ***1*** para bajo, presione ***2*** para normal y presione ***3*** para fuerte.

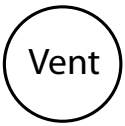
Settings

Velocidad de la Pantalla

La velocidad de desplazamiento de la pantalla se puede modificar.

1. Presione el botón ***Settings*** (Configuraciones) seis veces.
2. Presione ***1*** para Lo Más Lento
   2 para Lento
   3 para Normal
   4 para Rápido
   5 para Lo Más Rápido

About the other feature.



Ventilador de la Ventilación

El ventilador de la ventilación elimina el vapor y otros vapores de la cocción superficial.

Presione ***VENT FAN (Ventilador de la Ventilación)*** una vez para la velocidad más alta del ventilador, dos veces para una velocidad alta del ventilador, tres veces para una velocidad media del ventilador, cuatro veces para una velocidad baja del ventilador, o cinco veces para apagar el ventilador.

NOTA: *El indicador del VENTILADOR se iluminará mientras el ventilador esté funcionando.*

Ventilador Automático

La función de ventilador automático protege el horno microondas de una elevación de calor excesivo proveniente de la cocina debajo de éste. Se enciende de forma automática al sentir demasiado calor.

Si encendió el ventilador, es posible que observe que no lo puede apagar. El ventilador se apagará de forma automática una vez que las partes internas estén apagadas. Podrá permanecer encendido por 30 minutos o más luego de que los controles de la cocina o del horno microondas estén apagados.

Luz Nocturna Automática

Puede configurar ***Auto Nite Light (Luz Nocturna Automática)*** para que se encienda y apague en los momentos que desee.

1. Presione el botón ***Settings (Configuraciones)*** cuatro veces.
2. Presione 0 para apagar Auto Nite Light (Luz Nocturna Automática) o presione 1 para configurar Auto Nite Light (Luz Noctura Automática), o presione 2 para revisar las configuraciones de Auto Nite Light (Luz Nocturna Automática).
3. Si configurará Auto Nite Light (Luz Nocturna Automática), ingrese una hora del día válida para que Auto Nite Light (Luz Noctura Automática) se encienda
4. Seleccione AM o PM para el tiempo de encendido.
5. Ingrese una hora del día válida para que Auto Nite Light (Luz Nocturna Automática) se apague.
6. Seleccione AM o PM para el tiempo de apagado.
7. Presione ***Settings*** (Configuraciones) para confirmar las configuraciones ingresadas.

NOTA: Auto Nite Light (Luz Nocturna Automática) se encenderá cuando se presione el botón ***Power Saver*** (Ahorrador de Potencia). La luz nocturna automática siempre activará la luz de la configuración nocturna en la programación por tiempo; incluso aunque la luz ya esté configurada en la configuración brillante. La luz nocturna automática siempre apagará la luz en el tiempo de apagado que se programó; incluso aunque se haya presionado la luz en la configuración brillante.

Idioma en Pantalla

Use esta función para seleccionar el idioma en pantalla.

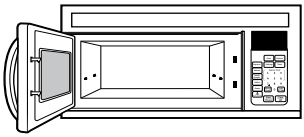
1. Presione el botón ***Settings (Configuraciones)*** siete veces.
2. Presione ***1*** para Inglés y presione ***2*** para Español.

Cuidado y limpieza del horno.

Consejos prácticos

Para mantener el interior fresco pásele un paño con una solución de agua y bicarbonato sódico de cuando en cuando.

Asegúrese de que esté apagado (en off) antes de limpiar cualquier parte de este horno.

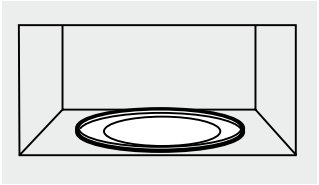


Cómo limpiar el interior

Paredes, suelo, ventana interior y piezas de plástico de la puerta

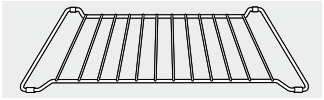
Algunas salpicaduras pueden limpiarse con un papel toalla, otras pueden necesitar un paño húmedo. Quite las salpicaduras con un paño enjabonado y aclare con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ni utensilios afilados en las paredes del horno.

Nunca use un limpiador comercial de horno en ninguna parte del microondas.



Base giratoria extraíble y soporte de base giratoria

Para que no se rompa, no ponga el plato giratorio en agua justo después de cocinar. Límpielo con cuidado en agua tibia con jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte pueden romperse si se caen. Recuerde no hacer funcionar el horno en el modo microondas sin el dispositivo giratorio y el soporte colocados en su lugar.

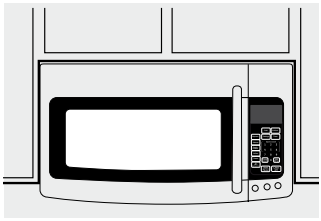


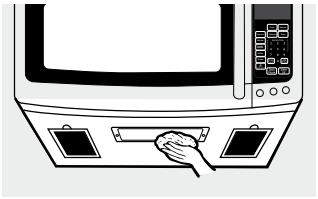
Estantes

Límpielo con agua y jabón suave o en el lavavajillas.

No lo limpie si tiene un horno autolimpiable.

Cuidado y limpieza del horno.





Cómo Limpiar el Exterior
No recomendamos el uso de limpiadores con amoniaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto del horno microondas. Si opta por usar un limpiador casero, primero aplique el limpiador directamente en un paño limpio, luego limpie el área sucia.

La caja
Limpie la parte externa del horno de microondas con un paño humedecido con agua jabonosa. Enjuáguela y luego séquela. Pásele un paño humedecido limpio a la ventana para limpiarla.

El panel de control
Pásele un paño humedecido para limpiar. Seque completamente. No use esprays limpiadores, grandes cantidades de detergente y agua, abrasivos u objetos filosos sobre el panel, ya que lo podría dañar. Algunas toallas de papel podrían también dañar el panel de control.

Panel de puerta
Antes de limpiar el panel de puerta frontal, asegúrese de que sabe qué tipo de panel tiene. Consulte el octavo dígito del número de modelo. "S" es acero inoxidable, "L" es CleanSteel y "B", "W" o "C" son colores plásticos.

Acero inoxidable (en algunos modelos)
El panel de acero inoxidable puede limpiarse con Stainless Steel Magic o un producto similar, utilizando un paño suave y limpio. Aplique el limpiador de superficies de acero inoxidable cuidadosamente para evitar tocar las piezas de plástico que rodean al acero. No utilice cera, pulimento, lejía ni productos que contengan clorina en acabados en acero inoxidable.

Paneles plásticos de color
Utilice un paño suave, limpio y ligeramente humedecido y, a continuación, seque bien toda la zona.

Los sellos de la puerta
Es importante mantener el área donde la puerta se sella con el horno de microondas limpia. Solamente use detergentes no abrasivos suaves aplicados con una esponja limpia o con un paño suave. Enjuague bien.

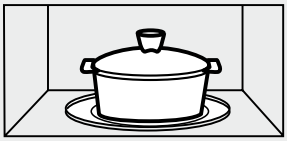
El fondo
Limpie la grasa y elimine el polvo del fondo a menudo. Use una solución de agua cálida y detergente.

Estante (en algunos modelos).

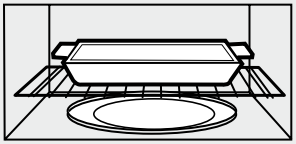
Estante (en algunos modelos)
Use solamente el estante de horno microondas cuando esté recalentando en más de un nivel. NO guarde el estante del horno dentro del horno microondas.

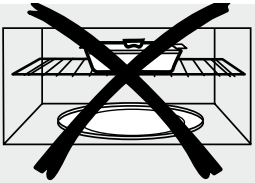
Cómo Usar el Estante Cuando Esté Cocinando por Microondas:

- Asegúrese de que el estante sea posicionado adecuadamente dentro del horno microondas para prevenir daño al horno debido a arcos eléctricos.



Para mejores resultados





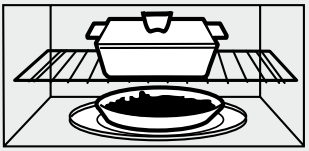
Resultados desiguales

- No use un plato para dorar de horno microondas en el estante. El estante podría sobrecalentarse.
- No use el horno con elestante en el piso del horno microondas. Esto pordría dañar el horno microondas.
- Use manoplas de cocina para manipular el estante - éste puede estar caliente.
- No use el estante cuando cocine palomitas de maíz.

La comida se cocina mejor cuando se coloca en el plato giratorio o en el estante en la posición inferior.

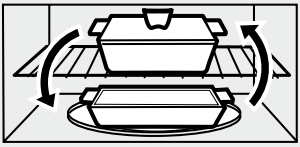
Use los soportes de estante inferiores cuando cocine un plato oblongo o de gran tamaño.

Use los soportes de enstante superiores para cocción de dos niveles.



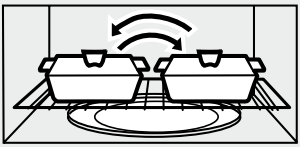
Recalentado de 2 niveles

Estante y Recalentado



Intercamie las posiciones después de 1/2 tiempo

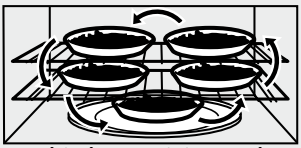
Para recalentar en 2 niveles o



Intercamie las posiciones después de 1/2 tiempo

Para recalentar 2 platos en el nivel inferior:

1. Multiplique el tiempo de recalentado por 1 1/2.
2. Intercambie las posiciones después de 1/2 tiempo

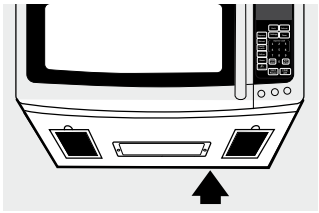


Intercambie las posiciones dos veces

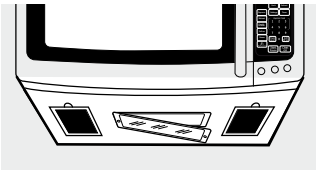
Para recalentar en 3 niveles (en algunos modelos):

1. Duplique el tiempo de recalentado.
2. Intercambie las posiciones dos veces y déle a los platos 1/2 vuelta durante el recalentado. (Coloque comidas espesas, o aquellas que requieran más tiempo de cocción, en el estante superior primero.)

Cambio de bombillas.



Quite el tornillo.



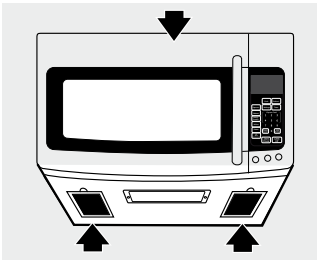
Luz de encimera/luz nocturna

Cámbiela por una bombilla halógena de 120 voltios, 25 watt o 50 watt (max). Pida WB36X10213 de su suministrador GE.

1. Para cambiar la luz de encimera/luz nocturna, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe.
2. Quite el tornillo del lateral de la cubierta del compartimiento de la bombilla y baje la cubierta hasta que pare.
3. Asegúrese que la bombilla está fría antes de retirarla. Rompa el sello adhesivo desenroscando con cuidado la bombilla.
4. Enrosque la nueva bombilla, luego levante la cubierta y vuelva a poner el tornillo. Conecte el horno a la corriente eléctrica.

La función de extractor.

Filtro de carbón vegetal (en algunos modelos)



Filtros de extractor reutilizables (en todos los modelos).

Ventilador extractor

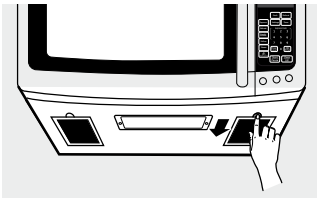
El ventilador extractor tiene dos filtros de metal reutilizables.

Los modelos que hacen recircular el aire de nuevo a la habitación también usan un filtro de carbón vegetal

Filtros de extractor reutilizables

Los filtros metálicos atrapan la grasa liberada por la comida en la cocina encimera. También evitan que las llamas de la cocina encimera puedan dañar en interior del horno.

Por esta razón, los filtros deben estar siempre en su lugar cuando se esté usando la campana. Los filtros del extractor deben limpiarse una vez al mes o según sea necesario.



Cómo Quitar y Limpiar los Filtros

Para quitarlos, usando las lengüetas, deslícelos hacia atrás. Estire hacia abajo y afuera.

Para limpiar los filtros del extractor, empápelos y páselos de un lado a otro en agua con detergente. No use amoniaco ni productos que lo contengan ya que oscurecerían el metal. Se pueden cepillar ligeramente para quitar suciedad pegada. Aclárelos, sacúdalos y déjelos secar antes de volverlos a poner.

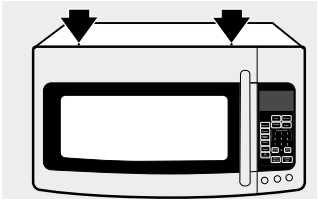
Para volver a colocarlos, deslice los filtros en los marcos por la parte trasera de cada apertura. Presione hacia arriba y hacia la parte frontal para ajustarlos en su lugar.

Filtros de carbón vegetal

El filtro de carbón vegetal no puede limpiarse. Debe cambiarse por otro. Pida el recambio No. WB02X10956 de su suministrador GE.

Si el modelo no realiza la extracción al exterior, el aire recirculará a través de un filtro de carbón vegetal no reutilizable que ayuda a quitar olores y humos.

El filtro de carbón vegetal debería cambiarse cuando está visiblemente sucio o descolorido (normalmente trás 6 o 12 meses, según el uso). Consulte " accesorios opcionales" en la página 8 para obtener más información.



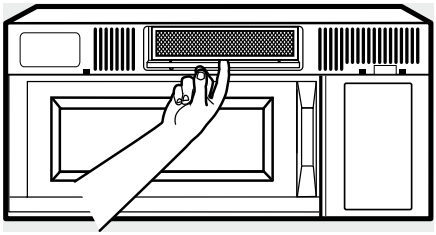
Retire la parrilla superior quitando los dos tornillos que lo sujetan.

Cómo quitar el filtro de carbón vegetal

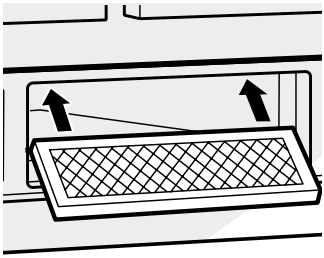
Para quitar el filtro de carbón vegetal, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe. Retire la parrilla superior quitando los dos tornillos que lo sujetan.

Puede ser que necesite abrir las puertas del armario para quitar los tornillos.

Levante el filtro de la parte inferior hasta que se libere de las pestañas. Deslice el filtro hacia abajo y hacia fuera.



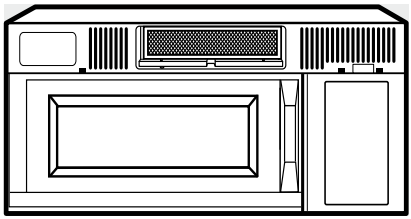
La función de extractor.



Cómo instalar el filtro de carbón vegetal

Para instalar un nuevo filtro de carbón vegetal, retire el plástico y cualquier otro envoltorio del nuevo filtro.

Introduzca la parte superior del filtro hacia arriba y dentro de los huecos en la parte interior de la apertura superior. Apriete la parte inferior del filtro hacia dentro hasta que se coloque tras las pestañas.



Antes de llamar al servicio de reparaciones...

Cosas normales de su horno microondas

- Humedad en la puerta y paredes del horno al cocinar. Frote la humedad con una toallita de papel o un paño suave.
- Humedad entre los paneles de las puertas del horno al cocinar determinados alimentos. La humedad se disipará poco después de terminar de cocinar.
- El vapor se escapa por la puerta.
- Una luz de reflexión alrededor de la puerta o en la periferia de la caja del horno.
- La luz del horno se debilita y el sonido del soplador cambia cuando se usan niveles de potencia diferentes al alto.
- Un sonido sordo de golpe cuando el horno de microondas está en operación.
- Al usar horneado por convección, asado por convección u horneado rápido combinado con un precalentamiento, la puerta del horno debe ser abierta y el tiempo de cocción establecido después del precalentado o el horno apagará el elemento de cocción después de 1 hora.
- Se puede notar una interferencia de televisión y radio mientras se usa el horno de microondas. Similar a la interferencia casada por otros electrodomésticos, lo cual no indica un problema. Conecte el horno de microondas en un tomacorriente de un circuito diferente, mueva la televisión o el radio tan lejos del horno de microondas como sea posible o inspeccione la posición de la antena de la televisión o el radio.

NOTA: Si la pantalla está apagada, controle que el botón Power Saver (Ahorrador de Potencia) (función de Ahorro de Energía/ Interrupción en Cero) esté activado.

Antes de llamar al servicio de reparaciones...

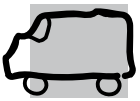
Resolución de Problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Revise las tablas en las páginas siguientes y tal vez no necesite llamar al servicio de reparación.

Problema	*Causas Posibles*	*Qué Hacer*
El horno no se inicia	**Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.**	• Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Pico de tensión	• Desenchufe el horno microondas; luego vuelva a enchufarlo.
	El enchufe no está totalmente insertado en el tomacorriente.	• Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.
	La puerta no está cerrada de forma segura.	• Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
	El botón Power Saver (Ahorrador de Potencia) no está activado.	• Empuje el botón ***Power Saver*** (Ahorrador de Potencia) de modo que sea presionado.
El panel de control está iluminado, pero el horno aún no se inicia.	**La puerta no está cerrada de forma segura.**	• Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
	La tecla START/PAUSE (Iniciar/ Pausar) no se presionó luego de ingresar la configuración de la cocción.	• Presione ***START/PAUSE*** (Iniciar/ Pausar).
	Otra selección ya ingresada en el horno y el botón CLEAR/OFF Borrar/Apagar) no se presionaron para cancelar la misma.	• Presione ***CANCEL/OFF*** (Cancelar/ Apagar).
	El tiempo de cocción no se ingresó luego de presionar TIME COOK (Cocción por Tiempo).	• Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de presionar TIME COOK (Cocción con Temporizador).
	Se presionó CANCEL/OFF (Cancelar/ Apagar) de forma accidental.	• Reinicie el programa de cocción y presione ***START/ PAUSE*** (Iniciar/ Pausar).
	El tiempo de cocción no se ingresó luego de presionar AUTO DEFROST (Auto Descongelación) o 1 lb Quick DEFROST (Descongelación Rápida de 1 lb.)	• Asegúrese de haber ingresado el peso de la comida luego de seleccionar ***AUTO DEFROST*** (Auto Descongelación) o ***FAST DEFROST*** (Descongelación Rápida).
	Tipo de comida no ingresado luego de presionar AUTO COOK (AUTO COCCIÓN).	• Asegúrese de haber ingresado un tipo de comida.

Antes de llamar al servicio de reparaciones...

Problem	*Possible Cause*	*What To Do*
Bloqueo del Control aparece en la pantalla	**El control fue bloqueado.**	• Mantenga presionado CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar) por unos tres segundos para desbloquear el control.
El piso del horno está caliente incluso cuando el horno no fue usado.	**La luz de la cocina está ubicada debajo del piso del horno. Cuando la luz está encendida, el calor que produce puede hacer que el piso del horno esté caliente.**	• Esto es normal.
Escucha un atípico pitido en tono bajo.	**Intentó cambiar el nivel de potencia cuando no es permitido.**	• Muchas de las funciones del horno fueron previamente configuradas y no se pueden modificar.
El ventilador de la ventilación se enciende de forma automaticá	**El ventilador de la ventilación se enciende de forma automática al sentir demasiado calor proveniente de la cocina que se encuentra debajo.**	• Esto es normal.
SENSOR ERROR aparece en la pantalla	**Al usar una función con Sensor la puerta fue abierta antes de que se pudiera detectar el vapor.**	• No abra la puerta hasta que se sienta el vapor y el tiempo se muestre en cuenta regresiva en la pantalla.
	No se detectó vapor en una cantidad de tiempo máxima.	• Use ***Time Cook*** (Cocción por Tiempo) para calentar durante más tiempo.

Garantía de su hornomicroondas de GE.



Todo el servicio de garantía se suministra por medio de nuestrosCentros de Servicio de Fábrica o un técnico autorizado porCustomer Care® . Para programar un servicio, en-línea, visítenosen GEAppliances.com o llame a 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando so-licite servicio por favor tenga disponible el número de serie y modelo.

Engrape aquí su recibo. Para que la garantía cubra losservicios se necesita elcomprobante original de lafecha de compra.

Para el Período de:	GE Cambiará:
Un Año *De la fecha de la compra original*	***Cualquier recambio*** del horno microondas que falle debido a un defecto en sus materiales o en su fabricación. Durante esta ***garantía limitada de un año***, GE proporcionará, ***sin costo adicional***, mano de obra y servicio relacionado para reemplazar las partes defectuosas.

En relación a la garantía limitada que figura más arriba: *Para evitar cualquier costo de traslado, deberá llevar su horno de microondas a un Servicio al Cliente de General Electric® y retirar el mismo luego de recibir el servicio. También contamos con servicio a domicilio, pero deberá pagar los costos de traslado del técnico del servicio hasta su hogar.*

Lo que GE no cubre:

- **Viajes de servicio a su casa para enseñarle a utilizar el producto.**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inade-cuados.**
- **Producto no accesible para darle el servicio requerido.**
- **Falla en el producto si éste es maltratado, mal usado (por ejemplo, chispas en la cavi-dad de la parrilla de alambre o metal/ alumi-nio), o si es utilizado para otro fin que no sea el pretendido o si se utiliza comercialmente.**
- **Cambio de los fusibles de la casa o reajuste del interruptor automático.**
- **Cambio de los bombillos de la plancha.**
- **Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o caso fortuito.**
- **Daño incidental o consecuente causado por posibles defectos con este aparato.**
- **Daño causado después de la entrega.**

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es el cambio del producto, tal y como se indica en esta Garantía Limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a un año o el período de tiempo más breve permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro de Estados Unidos. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a una centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos, y puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Para conocer los derechos legales de su estado, consulte con su oficina local de asuntos del consumidor o al procurador general de su estado.

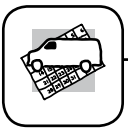
Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al consumidor.

Página Web de GE Appliances

GEAppliances.com

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Electrodomésticos de GE las 24 horas del día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas, catálogos o incluso un servicio programado a través de Internet. También puede hacer sus preguntas a "Ask Our Team of Experts" (Pregúntele a Nuestro Equipo de Expertos), y mucho más.



Programación del Servicio Técnico

GEAppliances.com

El servicio de reparación de expertos de GE está a sólo un paso de su puerta. ¡Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante el horario comercial habitual.

Real Life Design Studio
(Estudio de diseño para la vida real)

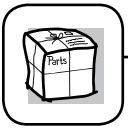
GEAppliances.com

GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Garantías Extendidas

GEAppliances.com

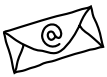
Adquiera una garantía extendida de GE y aprenda sobre descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir a través de Internet en cualquier momento o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial habitual. Los Servicios para el Consumidor Hogareño de GE aún estarán allí cuando su garantía caduque.



Piezas y Accesorios

GEAppliances.com

Individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet, las 24 horas del día o en forma telefónica llamando al 800.626.2002, durante el horario comercial habitual.



Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deberían ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá ocasionar que el funcionamiento no sea seguro.

Póngase en contacto con nosotros

GEAppliances.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

Registre Su Electrodoméstico

GEAppliances.com

Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet - ¡a su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción pre-impresa que se incluye con el material empaquetado.

Printed in Malaysia